

LANDBOUW-ECONOMISCH INSTITUUT

Interne Nota 307

J. de Jager



SIGN: L5-307  
EX. NO: A  
MLV: 0535047

# Analyse van de concurrentie-positie van Nederlandse haring

Augustus 1985

NIET VOOR PUBLIKATIE - NADruk VERBODEN

2173536



## INHOUD

	Blz.
WOORD VOORAF	5
SAMENVATTING	7
1. PROBLEEMSTELLING	9
2. PRODUCTEN VAN DE NEDERLANDSE HARINGSECTOR	11
2.1 Inleiding	11
2.2 Het produktenplaatje	11
2.3 Eisen bij de verwerking	15
2.4 Enkele wettelijke regelingen	17
3. AFZET EN CONCURRENTIEPOSITIE VAN NEDERLANDSE HARING EN HARING- PRODUCTEN	20
3.1 De Europese haringmarkt	20
3.2 De Nederlandse haringverwerkende industrie	21
3.3 Situatie in concurrerende landen	21
3.4 Marktsituatie voor verschillende haringprodukten	23
4. VRIESHEKTRAWLERS	29
4.1 Algemeen begrip vrieshektrawler	29
4.2 Verwerkingslijnen aan boord der schepen	29
4.3 Haringtrawlvisserij in 1983 en 1984	31
4.4 Valorisatie van de haringvangst aan boord	32
5. DE KOTTERVISSERIJ	35
5.1 Inleiding	35
5.2 De Spanvisserij in 1983 en 1984	35
5.3 Toekomstverwachtingen	37
6. CONCLUSIES EN SUGGESTIES	41
6.1 Conclusies	41
6.2 Suggesties	44
BIJLAGEN	
1. Het huidige bevissingspatroon van haring	47
2. Het aan- en invoerassortiment van haring	49
3. In, uitvoer en verbruikcijfers	52
4. Historische afzetsituatie	58
5. Toekomstverwachting afzet naar het Oostblok	60



## WOORD VOORAF

Nederlandse haring is een visserijprodukt met een zeer lange traditie. In het bijzonder in de laatste decennia hebben zich echter grote veranderingen voltrokken in de wijze van vangst en van verwerking aan boord en aan de wal. Na een vangstverbod van vijf jaar in de Noordzee werd in 1981 de haringvangst weer in beperkte mate toegestaan. In 1982 en volgende jaren werden de vangstmogelijkheden verder verruimd met volgens visserijbiologen gunstige vooruitzichten voor een verdere vergroting van de quota in de komende jaren.

Er zijn indicaties, dat de opeenvolgende schakels van de haringsector nog niet geheel op de nieuwe situatie zijn ingesteld met als gevolg een niet optimale valorisatie van de door Nederlandse schepen aangevoerde haring. Daarbij komt dat de toch al sterke internationale concurrentie in de komende jaren nog groter zal worden. Een en ander is reden geweest om aanvoer en verwerking in hoofdlijnen nog eens te analyseren. Doelgroepen zijn daarbij de diverse schakels van de haringsector.

De publikatie is getoetst door een kleine groep van deskundigen bestaande uit:

Drs. D.J. Langstraat (voorzitter)	Visserijcentrum	, Rijswijk
J.L.J.M. van der Drift	Handel en Verwerking	, Vlaardingen
A. van Dijk	Kottervisserij	, Texel
Drs. A.C. Freling	Min.v.Landbouw en Visserij	, Den Haag
Mr. B.B. van der Meer	Min.v.Landbouw en Visserij	, Den Haag
J. Hoeve	Handel en Verwerking	, IJmuiden
H. Houwing, Ing.	Instituut voor Visserij- produkten T.N.O.	, IJmuiden
C.J. Weber	Instituut voor Visserij- produkten T.N.O.	, IJmuiden
J. Knoester	Handel en Verwerking	, Scheveningen
L.E. Ouwehand	Rederij, Handel en Ver- werking	, Katwijk
C.F. Vrolijk	Rederij en Handel	, IJmuiden
Mr. L.J. Zijp	Bedrijfschap voor Groot- handel in Vis- en Aan- verwante Bedrijven	, Rijswijk

De verantwoordelijkheid voor het onderzoek ligt uiteraard geheel bij het Landbouw-Economisch Instituut.

Het onderzoek is op de afdeling Visserij en Bosbouw in teamverband uitgevoerd voornamelijk door J. de Jager; daarna moeten worden genoemd Drs. R. Rijneveld, Ir. J.G.P. Smit en Ir. J.W. de Wilde. Een bijzonder woord van dank is verschuldigd aan C.J. Weber, medewerker van het Instituut voor Visserijprodukten voor zijn stimulerende bijdrage op het gebied van de verwerking van haring.

De plv. directeur,



Ir. A.L.G.M. Bauwens

Den Haag, augustus 1985



## SAMENVATTING

Na de jaren van geen of schaarse aanvoer door de Nederlandse vissersvloot lijkt haring anno 1985 en volgende jaren weer overvloedig te kunnen worden aangevoerd. Verwerking en afzet van het gevarieerde Nederlandse haringassortiment, dat traditioneel een sterk produkt is, levert nogal wat problemen op. De oorzaken liggen in de internationaal gewijzigde vraag- en concurrentieverhoudingen, de ingrijpende wijzigingen in het verwerkingsproces aan boord en als gevolg daarvan ook aan wal en in het proces van heroriëntatie, waarin zich een aantal aanvoerende en verwerkende bedrijven bevinden. Het onderzoek beoogt een aantal oorzaken van deze economisch minder bevredigende gang van zaken op te sporen en suggesties te doen voor een meer optimale verwerking en afzet. Daarbij wordt er vanuit gegaan, dat in de komende twee jaren meer genuanceerd technologisch en economisch onderzoek naar de diverse deelproblemen zal worden uitgevoerd.

De verwachte toeneming in de aanvoeren van haring in Nederland en andere West- en Noordegropese visserijnaties zal tot een versterkte, onderlinge concurrentie op de internationale afzetmarkten leiden. Alle haringaanvoerende naties hebben daarbij te maken met de teruglopende vraag vanaf 1975 op de Westeuropese markt voor haring, welke overigens de laatste jaren een begin van herstel vertoont. Voor Nederland komt daar nog als storende factor bij de overschakeling van de Duitse industrie op o.a. Deense en Zweedse haring in de periode zonder Nederlandse aanvoer; dit proces is niet zonder meer omkeerbaar.

Het verbruik van haringprodukten in de landen van de EG bedraagt thans ca. 350.000 ton per jaar. Het belangrijkste afzetland is de Duitse Bondsrepubliek met een consumptie van ca. 200.000 ton; haring maakt daar 37% uit van het visverbruik. De Nederlandse haringindustrie verwerkt op dit moment tenminste 90.000 ton haring uit eigen aanvoer en import. De produktdifferentiatie, waartoe haring - gevangen in verschillende perioden en op uiteenlopende visgronden - zich uitstekend leent, is de basis voor jaarrond haring verwerkende bedrijven. Kenmerkend voor Nederland is de nadruk op de produktie van gezouten haringprodukten. Nederlandse bedrijven beheersen de markt voor gezouten maatjesharing vrijwel geheel, terwijl het aandeel in de Europese markt voor overige gezouten haring en van gerookte haring eveneens hoog is. Het marktaandeel in half- en eindprodukten van zure haring en haringconserven is daarentegen laag.

Op korte termijn zijn er vermoedelijk onvoldoende mogelijkheden de marktomvang of het Nederlandse marktaandeel op de traditionele Westeuropese markten dusdanig te verhogen, dat daar afzet kan worden gevonden voor alle haring die de Nederlandse vloot in staat is aan te voeren. Met name voor de op zee diepgevroren haring zullen aanvullende afzetmogelijkheden moeten worden gezocht in o.a. Oost-Europa, Japan en Afrikaanse landen. Op langere termijn zijn er mogelijkheden de Nederlandse concurrentiepositie in West-Europa te versterken, waardoor het marktaandeel zal kunnen worden vergroot. Voorwaarden hiertoe zijn kwaliteits- en kostenbeheersing, verbreding van het produktenpakket en een fijnmazige marktvoorziening afgestemd op de vele deelmarkten. Ook een onderling betere afstemming van de opeenvolgende schakels van de haringsector is wenselijk. Door de grote technische en technologische veranderingen in vangst en verwerking is deze afstemming op dit moment soms minder optimaal dan voorheen.

De aanvoer van de vrieshektrawlers bestaat nagenoeg uitsluitend uit pakken diepgevroren, onbewerkte haring. De verwerkingslijnen aan boord van de hektrawlers zijn vooral vangstgericht opgesteld en afgestemd op het verwerken van grote vangsten pelagische vis. Bij massale vangsten kunnen zich echter, door soms tekort schieten van de verwerkingscapaciteit, stagnaties voordoen in de procesgang aan boord met eventueel een minder gun-

stig effect op de kwaliteit. Uit oogpunt van verbetering van de concurrentiepositie en kwaliteitsbeheersing verdienen drie overwegingen de aandacht, te weten het tijdige stoppen met de visserij bij massale vangsten, wijziging van een deel van de verwerkingslijnen door o.a. installatie van fileer- en kaakmachines en een meer gedifferentieerde aanvoer die beter is afgestemd op de bestemming als half- of eindprodukt. De verhouding tussen de meerkosten en opbrengsten zijn mede afhankelijk van de inrichting van de afzonderlijke schepen en van de bedrijfsconceptie van de rederij. Een gedeeltelijke herziening van de procesgang aan boord kan uit oogpunt van betere valorisatie wenselijk zijn.

De haringvisserij door kotters is een spanvisserij die specifieke eisen stelt aan inrichting en uitrusting van de schepen en de kundigheid van de bemanning. De voor kotters betrekkelijk nieuwe maatjesvisserij is na heropening ervan niet gunstig verlopen door tegenvallende prijzen en hoge kosten. De animo is daardoor gestaag teruggelopen. Voor de zomerharing was de belangstelling steeds gering, mede door de beperkte afzetmogelijkheden. Een vrij grote groep kotters neemt met wisselend succes deel aan de najaars- en wintervisserij. De vangsten zijn daarbij redelijk tot goed, maar het prijsniveau komt zelden royaal boven het minimum. Er is telkenjare betrekkelijk veel doordraai, enerzijds door de aanpassingsproblematiek van verwerking en handel anderzijds door onregelmatigheden en kwaliteitsgebreken van de aanvoer.

Gezien de quoteringsproblematiek in de kottersector valt een toenemende belangstelling voor de haringvisserij te verwachten. Op korte termijn zal deze vooral op de najaarsvisserij gericht zijn. Om grote doordraai te voorkomen zijn aanvoer regulerende en kwaliteitsbevorderende maatregelen gewenst. Verwerking en handel zullen zich op een toenemende aanvoer van verse haring moeten instellen. Andere wijze van verwerking en aanvoer zouden ook de maatjesvisserij voor kotters aantrekkelijk(er) kunnen maken. Op langere termijn ligt een verdere aanpassing van de schepen in de lijn der verwachting, zodat een op de haringvisserij gespecialiseerd segment van de kottervloot ontstaat.

Voor de haringproductie geldt een tamelijk complex stelsel van regelingen. In het kader van het Gemeenschappelijk Visserijbeleid worden jaarlijks toelaatbare vangsten vastgesteld. Het marktbeleid van de Gemeenschap is een raamwerk van regels voor aanvoer en afzet. De regelgeving van het Produktschap voor Vis en Visprodukten richt zich in eerste instantie op de "veiligheid" (voor de consument) van de verhandelde haringprodukten, zowel in het walgebeuren als bij de primaire produktie. Voor-schriften worden gegeven voor verwerking en kwaliteit, naast een zekere regulering van de visserij naar seizoenen. De producentenorganisaties houden zich in hoofdzaak bezig met marktregelingen voor verse haring. De diverse maatregelen moeten gericht zijn op een zo goed mogelijke kwaliteit van de haring voor uiteenlopende bestemmingen.

De versterkte internationale concurrentie dwingt alle geledingen van de haringsector tot het kritisch bezien van de procesgang aan boord en aan de wal en de afzetmogelijkheden voor de diverse sortimenten haring op traditionele en nieuwe markten. Het eigen beleid van het bedrijfsleven in de komende jaren, zal de belangrijkste bijdrage tot een betere valorisatie van de Nederlandse haring zijn. Aanvullend kan genuanceerd technologisch en economisch onderzoek het proces naar een betere valorisatie versnellen.



## 1. PROBLEEMSTELLING

De aanvoer en verwerking van Nederlandse haring in de verschillende perioden van het vangstseizoen is de laatste twee jaren in vergelijking met vroeger ingrijpend gewijzigd. Tijdens de vijf jaren van het vangstverbod van haring in de Noordzee sinds medio 1977 zijn talrijke pleidooien voor hervatting van de vangst en aanvoer gehouden. Hierdoor zou de Nederlandse visserij economisch gezien weer een bredere basis kunnen krijgen. Vanaf het najaar 1981 konden aanvoer, verwerking en handel hun activiteiten weer richten op Nederlandse Noordzee haring. In latere jaren werd het aan Nederland toegewezen quotum aanzienlijk verruimd, terwijl het voor 1985 t.o.v. 1984 nog eens is verdubbeld.

In de afgelopen jaren is gebleken, dat de opeenvolgende schakels in de afzetketen moeilijkheden ondervonden bij de aflevering van een kwalitatief goed produkt. Men kan betwijfelen of de verschillende schakels door gewijzigde wijzen van verwerking wel voldoende op elkaar zijn afgestemd. Dit kan leiden tot een slechtere valorisatie van Nederlandse haring dan in beginsel mogelijk is. Of deze stelling juist is kan blijken uit een analyse van de huidige en toekomstige situatie, die tenminste op vier punten drastisch is gewijzigd.

In de eerste plaats is de wijze van verwerking, vooral door de vrieshektrawlers in vergelijking met vroeger sterk veranderd. De moderne trawlers zijn ingericht voor het massaal vangen van vis, die aan boord wordt diepgevroren tot pakken. Afgezien van verschillen in kwaliteit, o.a. door vangst op verschillende visgrond of in verschillende tijden van het jaar en gevangen hoeveelheden, wordt steeds een op dezelfde wijze verwerkt produkt aan de wal gezet. De aanvoer van op zee gekaakte en gezouten haring door deze schepen lijkt verleden tijd te worden. De verwerking tot gezouten haring is vrijwel een walgebeuren geworden.

De kotters hebben in de voorgaande jaren in beperkte mate aan de vangst van maatjesharing deel genomen. Daarbij werden de maatjes overeenkomstig de geldende voorschriften op zee gekaakt en gezouten en in tonnen afgeleverd aan de verwerkende groothandel, die de haring verder verwerkte. Een aanzienlijk groter aandeel had de kottervloot in de najaars- en wintervisserij op volle en ijle haring, die meestal geijsd in kisten vers aan de wal werd gebracht. Een klein deel van de vangst werd zwaar gezouten in tonnen als steurharing afgeleverd. Op de in span vissende kotters hebben in geringe mate sorteermachines en kaakmachines hun intrede gedaan.

Zowel bij de haring afkomstig van trawlers als die van kotters vindt meestal een verdere bewerking in Nederland plaats. Dit geldt in feite voor alle sortimenten haring met uitzondering van de haring die rechtstreeks wordt geëxporteerd. De verwerking aan de wal is in vergelijking met vroeger van grotere betekenis geworden. Daarbij zijn nieuwe technieken ontwikkeld, waarbij de verwerkende bedrijven de procesgang van vers aangevoerd tot en met gereed produkt nauwkeurig onder controle hebben. Bij de verwerking van de Nederlandse aanvoer van trawler- en kotterharing moest in 1983 en 1984 nogal wat leergeld worden betaald, waarbij de vraag moet worden gesteld of de gehele rekening al is betaald. Zoals bekend wordt uit haring een gehele reeks produkten bereid voor binnen- en buitenlands verbruik. Deze diversificatie stelt hoge eisen aan het vakmanschap en het afzetbeleid van de verwerkende industrie, vooral bij toenemende aanvoeren.

In de derde plaats moet worden geconstateerd dat Nederlandse groot- en tussenhandel in haring in de periode van het haringvangstverbod minder terrein heeft moeten prijs geven dan soortgelijke bedrijven in andere landen, zoals o.a. het Verenigd Koninkrijk. Men heeft door importen en aanpassing van de verwerkingstechnieken de afzet van een reeks produkten in

binnen- en buitenland gaande weten te houden. Desondanks blijkt er toch een zekere marktslijtage bij de afzet aan Nederlandse haring te zijn opgetreden. Dit wordt niet alleen veroorzaakt door het jarenlang geringere aanbod en de hogere prijzen voor uit Nederland geëxporteerde haring, ook de toegenomen concurrentie uit andere landen speelt hierbij een rol, zoals bijv. de toegenomen betekenis van haringprodukten uit Denemarken. Men moet op dit moment constateren, dat aanvoer en afzet van bijv. maatjesharing niet meer in hoofdzaak een Nederlandse aangelegenheid is.

Tenslotte dwingen de gunstige vooruitzichten van de vangst van haring in de komende jaren tot een nadere bezinning. In het algemeen verwachten de visserijbiologen op grond van opeenvolgende sterke jaarklassen een voorspoedige ontwikkeling van de haringbestanden in Noordzee, Oostzee en Noorse Zee. Dit kan in de komende jaren leiden tot aanzienlijk grotere quota voor de West- en Noordeuropese visserijnaties. Grotere aanvoeren zullen op de internationale haringmarkt leiden tot een scherpere concurrentie tussen de landen onderling. Dit zal verschillende consequenties hebben voor de Nederlandse aanvoer en groot- en tussenhandel. Verscherpte concurrentie komt niet alleen tot uiting in de prijzen, maar zal vooral ook worden gevoerd op het punt van consistente kwaliteit. Voorts zal het noodzakelijk kunnen zijn om het reeds in gang zijnde proces van produktvernieuwing door te zetten, als ook om nieuwe afzetmarkten verder te exploreren. De Nederlandse haringsector wordt in zijn diverse schakels gedwongen tot een gericht afzetbeleid voor de diverse sortimenten haring.

Uit deze beknopte analyse blijkt duidelijk, dat aanvoer, verwerkende groothandel en tussenhandel van en in Nederlandse haring na in de afgelopen jaren een aantal problemen het hoofd te hebben geboden ook in 1985 en volgende jaren met problemen geconfronteerd zullen worden. De komende jaren zullen dan ook nog veel inventiviteit van de Nederlandse haringsector vergen om de traditioneel sterke positie te behouden. Het onderhavige onderzoek is bedoeld om mede een bijdrage te leveren tot een betere valorisatie van door Nederlandse schepen aangevoerde haring.

Bij het onderzoek is geen aandacht geschonken aan de eventuele verwerking in eigen land van Nederlandse haring tot vismeel, visolie of andere produkten zoals Fish Proteïne Concentrate. Indien industriële verwerking van haring en, haringafval en andere vissoorten in Nederland rendabel blijkt te zijn, kan dit de positie van de Nederlandse haringsector versterken.

## 2. PRODUCTEN VAN DE NEDERLANDSE HARINGSECTOR

### 2.1 Inleiding

Haring is een vissoort, die uitstekend geschikt is voor verwerking tot een gehele reeks uiteenlopende produkten. Deze mogelijkheid tot produktdiversificatie vindt zijn oorzaak vooral in de goede consistentie van het visvlees, de gemakkelijke bewerkbaarheid en in de geschiktheid van deze vissoort voor uiteenlopende conserveringsmethoden. Behalve op deze intrinsieke eigenschappen is de veelheid van eindprodukten ook gebaseerd op de eeuwenlange grote aanvoeren van gezouten haring, die door de wijze van conservering en verpakking een groot penetratievermogen landinwaarts had. Voorts kon het halfprodukt in de importerende landen aangepast worden aan de smaakpreferenties van de consumenten.

- De produktdiversificatie wordt bovendien noodzakelijk gemaakt door:
- de gedurende het vangstseizoen wisselende samenstelling van het visvlees, o.a. wat betreft vetgehalte (van vette maatjesharing middels volle haring naar magere ijle haring);
  - verschillen in grootte, kwaliteit en vetgehalte, die ook afhankelijk zijn van de visgronden en het trekgedrag van de haring (o.a. voorjaars- en najaarspaaiers);
  - de uiteenlopende wijze van verwerking aan boord, die van grote invloed is op de bestemming van de haring.

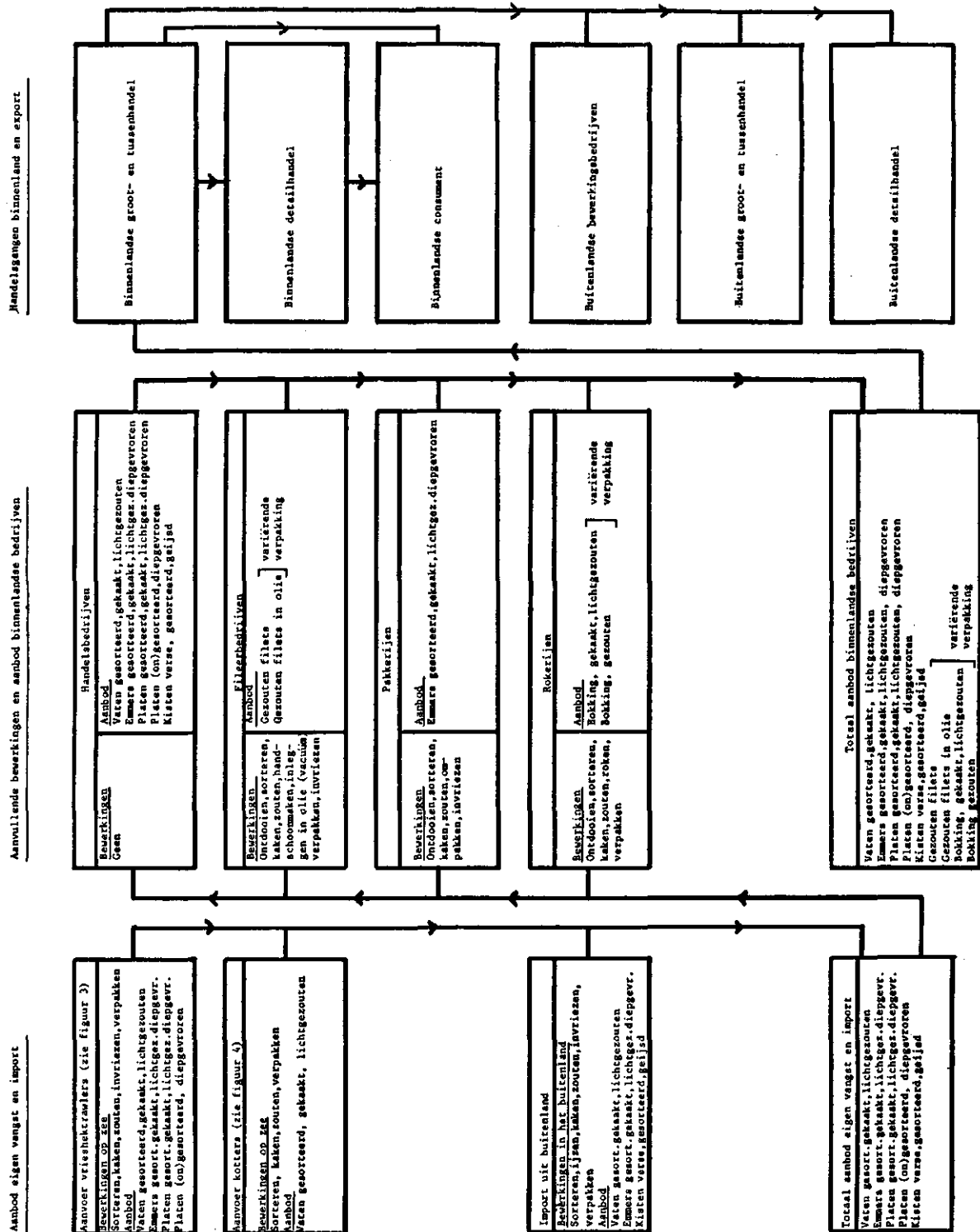
Verwerking van de grondstof haring tot een uiteenlopende reeks produkten, aangepast aan regionale of nationale smaakpreferentie, is in economisch opzicht voor de gehele haringsector van groot belang. Een dwingende voorwaarde voor een optimale procesgang is echter, dat de haring in de op-eenvolgende schakels wordt verhandeld in zo homogeen mogelijke en herkenbare partijen naar herkomst, tijdstip en wijze van verwerking en kwaliteit. Door de aard van haring als natuurprodukt, maar vooral ook door de snelle wijzigingen in vangst- en verwerkingstechniek wordt aan deze voorwaarde niet altijd voldaan. Het overschrijden van de vrij enge grenzen, die de basis vormen voor een brede produktdifferentiatie leidt onvermijdelijk tot een lagere valorisatie van het produkt.

### 2.2 Het produktenplaatje

De Nederlandse bedrijven, die haring verwerken en verhandelen, lopen naar structuur sterk uiteen. In de meest geïntegreerde bedrijven zijn vangst, inkoop, verhandeling en verwerking tot een brede reeks eindprodukten in één onderneming ondergebracht. Een ander uiterste vormen de bedrijven welke de haring slechts vangen en verder onbewerkt verhandelen. Daarnaast zijn er gespecialiseerde verwerkingsbedrijven, zoals fileerderijen en rokerijen, waar de haring slechts enkele bewerkingen ondergaat om dan weer als half- of eindprodukt verder verhandeld te worden. Een tussengroep, qua aantal de grootste, vormt de haringverwerkende tussen- en groothandel, die haring van diverse herkomst en wijze van verwerking inkoopt en deze tot half- en eindprodukt verwerkt. Deze bedrijven zijn de bindende factor tussen de aanvoercentra in binnen- en buitenland en de verschillende producenten van eindprodukten. De bedrijven zijn vaak gespecialiseerd op een aantal produkten en/of op een bepaald afzetgebied. Binnen Nederland wordt het gezicht van de haringhandel nog steeds bepaald door de traditionele handel in gezouten haring.

De verwerking aan de wal wordt van steeds toenemende betekenis. Dit geldt zowel voor de diepgevroren trawlerharing als voor de verse kotterharing en de uit het buitenland geïmporteerde haring in welke vorm dan ook (diepgevroren in pakken, gezouten in tonnen of vers in kistjes). In

Figuur 2.1 Globale bewerkings- en handelsgangen assortiment maatjesharing



beginsel krijgen verwerkende bedrijven hierdoor een betere greep op de procesgang aan de wal. De scheiding tussen vangst en verwerking aan boord en het walgebeuren kan echter ook leiden tot verlies aan kwaliteit bij de doorstuwing van de haring in de opeenvolgende schakels. De wijze van behandeling van haring in een voorgaande fase is mede beslissend voor de aard van verwerking en bestemming in de volgende fase. Een te groot aantal schakels bij de haringverwerking kan minder inzicht in herkomst, in voorafgaande wijze van bewaring of conservering en in homogeniteit van de partij tot gevolg hebben. Het resultaat hiervan kan zijn, dat de kwaliteitsbeheersing in de gehele procesgang van vangst tot en met eindprodukt te wensen overlaat. Van enkele eisen, die aan de verwerking van haring worden gesteld, geeft paragraaf 2.3 een overzicht.

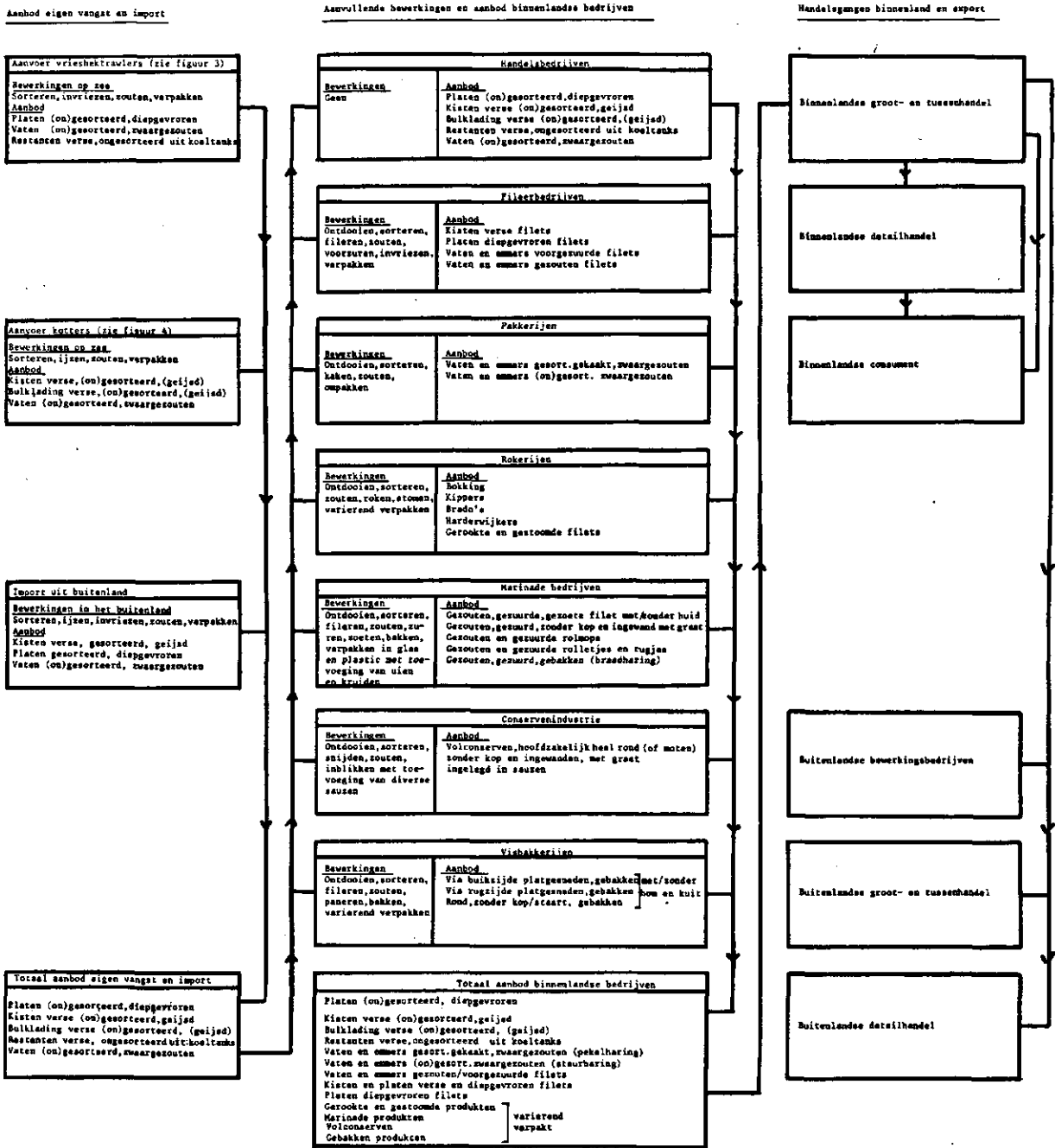
In de figuren 2.1 en 2.2 zijn schematisch de verwerkingsgangen aan boord en aan de wal, alsmede de verhandeling voor maatjes-, resp. volle en ijle haring aangegeven. Hieruit blijkt voor alle soorten haring duidelijk de variatie in de wijze van aanvoer, verwerking en verhandeling. In figuur 2.1 is de eindbestemming altijd dezelfde, nl. maatjesharing. Dit is per gewichtseenheid veruit het meest waardevolle deel van de haringaanvoer. De neiging bestaat - zowel door het primeureffect als door de promotiecampagnes in 1983 en 1984 - om de betekenis van maatjesharing in de totale haringafzet vrij sterk te overschatten. Zowel de vangst- als afzetmogelijkheden zijn aan grenzen gebonden. Reders hebben de markt voor maatjesharing wel eens geschat op 20.000 ton, hetgeen dan gezien moet worden tegen het totale toegestane haringquotum van 88.000 ton in 1985 en de haring die daarboven nog wordt geïmporteerd.

De volle en ijle haring, die vanaf de midzomer tot in de winter wordt gevangen, wordt evenals de maatjesharing op verschillende wijzen aangevoerd of geïmporteerd. Bovendien is de produktdifferentiatie aanzienlijk, hetgeen een nauwkeurige afstemming van de behandeling in voorgaande schakels vergt. Er zijn tenminste drie factoren, die vereiste afstemming van het productieproces in de opeenvolgende schakels kunnen verstoren. Allereerst gaat het om zeer grote hoeveelheden haring, waarvan het volume in de komende jaren alleen nog maar vergroot zal worden. Voorts gaat het meestal om in vergelijking met maatjesharing laag geprijsde haringsoorten, hetgeen afbreuk kan doen aan de zorgvuldigheid van behandeling in iedere schakel. In de derde plaats kan het aantal schakels tussen vangst en eindprodukt - mede door de produktdifferentiatie wel erg groot worden. Hierdoor kan onnodig kwaliteitsverlies tijdens de gehele procesgang optreden, hetgeen de economische kwetsbaarheid vergroot.

In dit verband is het nuttig nog eens te herinneren aan de wijze van werken van enkele decennia geleden. Door de geografische ligging van de aanvoerplaatsen ten opzichte van de vangstgronden moest in tegenstelling tot nu de conservering van haring aan boord afhankelijk van soort en hoeveelheid plaatsvinden. Onder deze omstandigheden ontwikkelde zich in het verleden een assortiment, waarin sortering en conservering van periode gebonden gehele haringprodukten de boventoon voerden <sup>1)</sup>. Tevens vond bij de stuwing van het produkt door de bedrijfskolom een vrij evenwichtige afstemming plaats tussen aanvoer, handel en afzet. Bij het niet synchroon verlopen van aanvoer en afzet werden eventueel ontstane - meest zwaar gezouten - haringvoorraden na het haringseizoen verhandeld, c.q. werd haring vanuit het buitenland geïmporteerd om aan afzetverplichtingen te kunnen voldoen. Over het algemeen was alle haring die in het voorgaande seizoen was gevangen bij de aanvang van het nieuwe seizoen verdwenen, zodat aanvoer en handel met een schone lei aan het nieuwe seizoen begonnen. Mede onder invloed van directe veredeling na de vangst gelukte het Nederland om internationaal gezien één van de hoogste opbrengstprijzen per eenheid aangevoerde haring te realiseren.

1) Zie in dit verband bijlagen 1 en 2.

Figuur 2.2 Globale bewerkings- en handelsgangen assortiment volle en ijle haring



Van deze wat schematisch en rooskleurig voorgestelde gang van zaken is anno 1985 weinig meer terug te vinden; de oorzaken zijn hiervoor al kort aangegeven

## 2.3 Eisen bij de verwerking

### 2.3.1 Maatjesharing

Bij de verwerking van maatjesharing zijn vrieshektrawlers, kotters en verwerkende bedrijven aan de wal betrokken. Een optimale verwerking van maatjesharing stelt zeer hoge eisen.

#### Vrieshektrawlers

Van de door vrieshektrawlers gevangen maatjesharing wordt veruit het grootste deel, ongekaakt en ongezouten, diepgevroren in platen met een gewicht per plaat van + 23 kg aangevoerd. Bedrijven aan de wal dragen zorg voor verdere verwerking tot eindprodukt. Aan op deze wijze aangevoerde haring worden door aankopende handel en verwerking hoge eisen gesteld aan sortering, homogeniteit en specificatie van de partijen, alsmede aan de diepvriesverwerking aan boord.

De overige van vrieshektrawlers afkomstige maatjesharing wordt gezouten en geakaakt in vaten (inhoud + 90 kg) of gezouten, geakaakt en diepgevroren in emmertjes (inhoud + 5 kg) aangevoerd; waarbij de in emmertjes aangevoerde haring voor de aankopende handel reeds eindprodukt is. Een deel van deze haring voldoet door een te snelle en/of onzorgvuldige verwerking aan boord niet aan de te stellen kwaliteitseisen. Oorzaken hiervoor zijn - behalve een niet optimale kwaliteit van de haring zelf - onvoldoende sortering, zouting, rijping en invriezing.

#### Kotters

De kotters hebben in 1983 en 1984 aan de vangst op maatjesharing deelgenomen. In verband met het (nog) ontbreken van voldoende vriescapaciteit is er een verplichting van kaken en zouten voor deze schepen ingesteld. Uit de ervaringen in deze twee jaren is gebleken, dat in beginsel een kwalitatief goed produkt, verpakt in vaten van + 90 kg inhoud, kan worden aangeland. Voorwaarde zijn echter, vangst van een voldoende vette maatjesharing en zorgvuldige verwerking tot een lichtgezouten produkt, dat voldoende gekoeld zo gauw mogelijk na de vangst aan wal wordt gezet om door verwerkende bedrijven verder verwerkt te worden (fijnsortering, ompakken in emmers en invriezen) tot eindprodukt.

Een in beginsel bij de kotters toepasbare andere verwerkingsmogelijkheid - verse ongekaakte maatjesharing direct na de vangst wegzijzen in kisten en op zee overgeven aan een speciaal verwerkingsschip of door snelle schepen naar de wal laten vervoeren - kan voortvloeien uit recent onderzoek van het IVP te IJmuiden. Uit dit onderzoek 1) is gebleken dat verse ongekaakte maatjesharing mits in ijs opgeslagen bij een temperatuur van niet hoger dan + 2° C zich tot 36 à 48 uur na de vangst nog laat verwerken tot een goed produkt.

#### Verwerkende bedrijven aan de wal

De verantwoordelijkheid voor een kwalitatief goed eindprodukt ligt ook in zeer belangrijke mate bij de verwerkende bedrijven aan de wal. De binnen deze bedrijven gebruikelijke verwerkingsgangen omvatten het ont-dooien, sorteren, kaken, zouten, ompakken en laten rijpen van de haring.

1) CIVO-Technologie. Afd. Instituut voor Visserijprodukten.

De opslag van maatjesharing tussen vangst en verwerking tot licht gezouten produkt, januari 1985.

Afhankelijk van het tijdstip van aflevering wordt de meestal in emmertjes verpakte haring (diverse gewichtseenheden), hetzij vrij direct aan tussen- en detailhandel verkocht voor finale consumptie, hetzij voor tijdelijke bewaring opgeslagen in het vrieshuis. Opmerkelijk is dat geleidelijk steeds meer maatjesharing schoongemaakt, al of niet vacuum verpakt en diepgevroren in grootverpakking aan de finale verkooppunten wordt afgeleverd.

Het aantal verwerkingshandelingen aan de wal is bij niet zeegekaakte maatjesharing relatief groot, hetgeen een zorgvuldige beheersing van de procesgang vergt. Verschillen in kwaliteit van het halfprodukt, in vakken- en bedrijfsuitrusting, maar ook in marktconceptie tussen de verwerkingsbedrijven leiden tot (vrij) grote verschillen van het eindprodukt. Voor een prestigieuze produkt als de Nederlandse maatjesharing zijn de geconstateerde verschillen in eindprodukt groot.

### 2.3.2 Overige haring

De volle en ijle haring, die vanaf medio augustus tot in de winter wordt gevangen vormt kwantitatief gezien veruit het belangrijkste deel van de haringaanvoer. De verwerking van deze haring tot een veelheid van produkten is zowel gebaseerd op de intrinsieke eigenschappen (o.a. lager vetgehalte), de grote aanvoeren als op de relatief lage prijs van deze haring in vergelijking met maatjesharing. De soms zeer grote aanvoeren kunnen leiden tot lage prijzen en zelfs doordraai (verse haring), tot hoge kosten van opslag in de eigen of gehuurde vriesruimten (diepgevroren haring) en tot capaciteits- en daardoor ook kwaliteitsproblemen bij de op walverwerking gespecialiseerde bedrijven. Kwaliteitsverlies kan zich bij grote vangsten overigens ook op de kotters en vrieshektrawlers voordoen. De door de vloot aangevoerde volle en ijle haring is vrijwel geheel als grondstof voor de verwerkende industrie te beschouwen met uitzondering van de (direct) geëxporteerde diepgevroren en steurharing.

#### Vrieshektrawlers

Op de vrieshektrawlers kan bij overvloedige vangsten een discrepantie ontstaan tussen vangst- en verwerkingscapaciteit. Tijdelijke opslag in koeltanks biedt dan oplossing maar leidt toch tot enig kwaliteitsverlies. Belangrijker is echter het verlies aan kwaliteit door een te korte duur van invriezen (minder dan de noodzakelijke 3 à 4 uur), waardoor de kern van het pak haring niet de vereiste temperatuur bereikt. De kartonnering en het direct naast en op elkaar stapelen kan ook in het vriesruim of vrieshuis het snel bereiken van de vereiste minimum-temperatuur belemmeren met alle gevolgen van dien.

Behalve door tijdelijke opslag in koeltanks is ook naar andere mogelijkheden gezocht om tot een zo snel mogelijke verwerking te komen. Tot op heden blijken overvloedige vangsten - oplopend tot 100 ton en meer per trek - nog steeds moeilijkheden bij verwerking aan boord tot een kwalitatief uitstekend produkt op te leveren.

#### Kotters

De in span vissende kotters brengen - met uitzondering van een beperkte hoeveelheid zwaar gezouten steurharing - alle haring, zoveel mogelijk verpakt in kisten van 40 kg, vers aan de wal. Door gebruik van ijs en koeling wordt de haring zo spoedig mogelijk op een lage temperatuur gebracht.

Veel van de aangevoerde verse haring wordt aan de wal machinaal gefileerd. Bij grote vangsten wordt - door gebrek aan kisten op de afslagen en tekort aan ruimte aan boord - de haring als bulkharing aangevoerd. Dit komt de kwaliteit niet ten goede. Aanvoer in bulk valt nogal eens samen met doordraai van haring, waardoor deze een niet-consumptieve bestemming krijgt. Mede om die reden wil men soms geen extra geld voor huur van kisten uitgeven, alsmede geen tijd aan de verzorging van de haring besteden.



Deze wijze van handelen zou men kunnen karakteriseren als "vissen voor de pot".

#### Verwerkende bedrijven aan de wal

Deze bedrijven zijn soms nog niet helemaal ingespeeld op de verwerking van massa-aanvoeren haring van uiteenlopende herkomst en kwaliteit. De ontwikkeling van de aanvoer en de technologie zijn daarvoor te snel gegaan. Weliswaar biedt de differentiatie in de eindbestemming enige ruimte voor het verwerken van verschillende kwaliteiten haring. De grenzen hiervan worden echter vrij snel bereikt bij een vrij kwetsbaar produkt als haring. Ook op de vloot heeft men met deze vrij beperkte speelruimte te maken. Het gezegde "Voor iedere kwaliteit haring is een bestemming te vinden" is in beginsel alleen waar op korte termijn. Op langere termijn zullen alle verwerkende bedrijven onafhankelijk van de bestemming veel moeten investeren in een produktielijn gebaseerd op kwaliteitsbeheersing, mede in verband met de toenemende buitenlandse concurrentie. Het aanvaarden van dit beginsel hangt niet alleen samen met de aanwezige vakkennis en outillage, maar ook met het marktinzicht en het afzetbeleid van de bedrijven.

## 2.4 Enkele wettelijke regelingen

De vangst en verwerking van haring is al vanouds door een uitgebreide regelgeving omgeven. Ook nu is dit nog het geval, al bestaat de indruk, dat deze thans minder gedetailleerd is dan in het verleden. Op deze plaats wordt volstaan met het memoreren van enkele maatregelen en voorschriften van het Produktschap voor Vis en Visprodukten en de Producentenorganisaties. Het Gemeenschappelijk Visserijbeleid van de EEG vormt hierbij een kader dat niet onvermeld kan blijven.

Het is in verband met de ontwikkelingen bij vangst en verwerking o.i. van groot belang, dat alle technologische voorschriften en de kennis die bij het Instituut voor Visserijprodukten over haring bestaat, in een afzonderlijke publikatie bijeen worden gebracht.

### 2.4.1 EEG-regelingen

In de loop van de periode waarin de haringvisserij gesloten was, kreeg het Gemeenschappelijk Visserijbeleid steeds meer gestalte, met name op het gebied van de marktordening. Daarin is voor de publiekrechtelijke maatregelen van het Produktschap nauwelijks plaats ingeruimd.

De allesbeheersende EEG-maatregel voor de haringvisserij is natuurlijk de quotering. Eind 1983 werd overeenstemming bereikt over de verdeelsleutel voor de haringvangsten in de Noordzee. Tot een totaal toelaatbare vangst (TAC) van 251.000 ton is het aandeel voor de Nederlandse visserij (ruim) 27%. Van hoeveelheden boven 251.000 ton mogen de Nederlandse vissers 20,5% vangen. In 1984 bedroegen de Nederlandse haringquota 22.820 ton uit de Centrale en Noordelijke Noordzee en 18.000 ton uit de Zuidelijke Noordzee en het Oostelijk Kanaal. Voor 1985 zijn deze quota verhoogd tot: 47.370 ton resp. 32.650 ton. Daarbij komen nog kleine quota van samen 7.700 ton ten Westen van Schotland en bij Ierland. In totaal mag in 1985 door de Nederlandse visserij dus 87.720 ton haring gevangen worden. Een dergelijke vangst werd in 1965 voor het laatst geregistreerd.

### 2.4.2 Produktschapsregelingen

Het Produktschap stelt op basis van de Verordening Vangstregeling Haring 1982 nadere regels aan de haringvisserij op het gebied van:

- de periodes waarin mag worden gevist;
- de deelname aan de visserij;
- de verdeling van de quota over kotters en trawlers;

- de wijze van aanvoer van de haring;
  - de plaatsen waar haring mag worden aangevoerd.
- Voor 1984 waren de regelingen in grote trekken als volgt en voor 1985 gelden soortgelijke regels:

De maatjesperiode - van 1 juni tot 15 juli - en de zomerharingvisserij - van 15 juli tot 1 oktober - betreft de visserij op haring in de Centrale en Noordelijke Noordzee. Voor 15 juli moet de haring gekaakt en gezouten of diepgevroren worden aangevoerd. Daarna is ook aanvoer toegestaan van ongekaakte verse haring in kisten of gezouten haring in vaten. De toegang tot de visserij is vrij, maar een aanvoervergunning ("haringdocument") moet tijdig worden aangevraagd. Over de verdeling van het quotum over de beide sectoren kwam in 1984 pas in een later stadium een gentlemen's agreement tot stand, waarbij twee derde van het nog op te vissen deel aan de vrieshektrawlers werd toegewezen en een derde aan de kotters.

De najaars- en winterharingvisserij betreft de zogenaamde Zuidharing en Kanaalharing. De visserij wordt geopend omstreeks half oktober en loopt door tot er in het volgende jaar een natuurlijk eind aan komt. Ook deze visserij staat open voor elk visserijbedrijf, maar in 1984 diende wel nog in oktober serieuze belangstelling te zijn getoond om het haringdocument te kunnen behouden. Voor deze visserij kwam men een verdeling één derde voor de trawlers en twee derde voor de kotters overeen. Verse haring dient in beginsel in kisten te worden aangevoerd, maar met dit voorschrift is in 1984/85 op uitgebreide schaal de hand gelicht.

Op grond van de Haringverordening 1984 zijn er volksgezondheidseisen gesteld aan de in de handel te brengen/respectievelijk de consument te koop aan te bieden haring. Doel is het voorkomen van levende nematoden (haringworm) in het produkt, een zogeheten consumptie-veilig produkt. Daartoe dient de haring hetzij diepgevroren hetzij zwaar gezouten te worden. Voor een aantal bereidingsmethoden kan ontheffing worden verleend van de verplichting tot diepvriezen. De gehanteerde werkwijze garandeert dan eveneens een veilig produkt. Ten behoeve van voor export bestemde verse haring gelden genoemde eisen niet.

Teneinde het toezicht op de gestelde regels aangaande haring te optimaliseren is o.a. het aantal havens waar haring mag worden aangevoerd beperkt tot de traditionele haringaanvoerhavens; IJmuiden, Scheveningen, Vlaardingen en Breskens, waarbij de laatste twee havens slechts opengesteld zijn voor een bepaalde periode van het jaar. Een groot gedeelte van de handel is, mede vanuit de historische situatie, op deze vier plaatsen geconcentreerd.

#### 2.4.3 Regelingen Producentenorganisaties

In het kader van de Gemeenschappelijke Marktordening zijn aan de privaatrechtelijke PO's een aantal taken toebedeeld die in Nederland door de publiekrechtelijke schappen plachten te worden verricht. Omdat men daarvoor de machtsbasis onvoldoende achtte, hebben de Nederlandse PO's (West en Oost) die taken tot nog toe maar gedeeltelijk ter hand genomen. De activiteiten beperken zich in hoofdzaak tot het handhaven van een minimumprijssysteem. Verdere regulering van produktie en markt wordt aan de schappen overgelaten.

Een minimumprijssysteem geldt alleen de aanvoer van verse vis. De reders van de grote zeevisserij, die vrijwel uitsluitend diepgevroren vis aanvoeren, overwegen dan ook hun lidmaatschap van de PO - die hun niets te bieden heeft - te beëindigen. Weliswaar zijn de markten voor diepgevroren (hors)makreel praktisch geheel gescheiden van die voor verse, maar dat is bepaald niet het geval bij die voor haring. Bij uittreden van de reders valt dit belangrijke deel van de produktie buiten iedere regel die de PO zou willen stellen.

De twee Nederlandse PO's houden in het algemeen de door "Brussel" vastgestelde minimumprijzen aan, omdat slechts in dat geval door de EG aan de overbruggingstoelag (tussen vismeelopbrengst en minimumprijs)

wordt bijgedragen. Deze bijdrage is afhankelijk gesteld van het aandeel doordraai in de totale aanvoer door de leden van de betreffende PO. Bij 0-5% doordraai is de bijdrage uit Brussel 85% van de EG-minimumprijs verminderd met de forfaitaire vismeelprijs (voor haring: 7,5 ct/kg); met elke trap van 5% meer doordraai wordt 15% minder bijgedragen en voor alle doordraai boven de 20% wordt geen bijdrage gegeven.

Voor haring werd in 1984 gebruik gemaakt van de mogelijkheid de opvangprijs tot 10% naar beneden (of 5% naar boven) ten opzichte van het EG-minimum bij te stellen. Dit diende om het verschil met de door de "groene koers" lagere Franse en Belgische minimumprijzen te verkleinen en daarmee de (kans op) doordraai te verminderen. De minimumprijzen voor (verse) haring in 1984 zijn weergegeven in tabel 2.1.

Tabel 2.1 Minimumprijzen voor verse haring per grootteklasse in 1984 in ct. per kg

Klasse	Maat	Kwaliteit	M.i.v. 1 mei (= EG-min.prijs)	M.i.v. 1 augustus
	Hoogstens			
I	8 st. per kg	E/A en B	66	61
II	9-11 st. per kg	E/A en B	62	57
	Minstens			
III	12 st. per kg	E/A en B	39	36

Om de producenten bij doordraai de volle minimumprijs te kunnen betalen houden de PO's opvangfondsen in stand. Deze worden gevuld met heffingen op de aangevoerde vis. Voor haring was deze heffing in 1984: 2 ct/kg over de eerste 32.000 kg (800 kisten à 40 kg) aanvoer per schip per reis en 4 ct/kg over het meerdere. Voorts komt een deel van de financiering van het fonds uit de voor vismeel of diervoeder verkochte vis.

De beide PO's in Nederland ("West" en "Oost") streven naar landelijk gelijke minimumprijzen en heffingen. Door de getrapte overbruggingsregeling van "Brussel", die per PO geldt, kunnen wel eens problemen ontstaan. Dit deed zich in het najaar van 1984 voor toen in korte tijd grote hoeveelheden haring uit de markt moesten worden genomen en "PO-West" de 20%-grens snel zag naderen. Er werd drastisch ingegrepen door bij gelijkblijvende minimumprijzen de overbrugging te verlagen tot: (I) 45 ct/kg, (II) 41 ct/kg en (III) 26 ct/kg. Tevens werd de heffing verhoogd tot 5 ct/kg en later zelfs 10 ct/kg. Uiteindelijk bleef men net binnen de 20% doordraai, zodat over alle doordraai een bijdrage uit Brussel kwam en de hoge heffingen konden worden gerestitueerd.

Het beleid is erop gericht een zo gering mogelijk verschil te laten ontstaan tussen de prijs die de handel minimaal moet betalen en de prijs die een visser krijgt. Het verschijnsel "praatharing" dat zich voor kan doen als er ruimte is tussen wat de handel minimaal moet betalen en wat de visser maximaal in handen krijgt, moet men overigens niet dramatiseren. Het grootste deel van de haringaanvoer vindt immers diepgevroren plaats welke buiten de veiling om verhandeld wordt.

### 3. AFZET EN CONCURRENTIEPOSITIE VAN NEDERLANDSE HARING EN HARINGPRODUKTEN

#### 3.1 De Europese haringmarkt

De situatie waarin de Europese haringmarkt momenteel verkeert wordt beschreven in een notitie van de Europese Commissie 1). Hieraan zijn de volgende cijfers grotendeels ontleend. 2)

Het verbruik van haringprodukten in de landen van de EG wordt geraamd op 350.000 ton per jaar. De vangsten in 1983 bedroegen 229.000 ton, waarvan 22.000 ton uit de markt werden genomen. Ingevoerd uit derde landen werd 138.000 ton en uitgevoerd naar niet-lidstaten 67.000 ton (bijlage 3.1).

De voornaamste markten voor haringprodukten zijn volgens het EG-rapport de Bondsrepubliek: 218.000 ton; Denemarken: 36.000 ton; Frankrijk: 19.000 ton; Nederland: 11.000 ton. In elk geval wordt het Nederlandse verbruik hierbij te laag getaxeerd.

De belangrijkste aanvoerlanden zijn Denemarken: 67.000 ton; het Verenigd Koninkrijk: 48.000 ton; Nederland: 35.000 ton en Ierland: 30.000 ton.

Opmerkelijk is dat ondanks de dreigende overproductie nog bijna 40 procent van de verwerkte haring wordt geïmporteerd. Wel heeft zich sinds 1980 een verschuiving voorgedaan in die zin dat de import van diepgevroren Canadese haring (65.000 ton in 1978) is teruggebracht tot 15.000 ton in 1982. De uit derde landen geïmporteerde haring bestond in 1983 voor bijna 85 procent uit aanvoer van Zweedse en Noorse schepen in Denemarken en op andere wijze ingevoerde verse haring uit de Scandinavische landen.

Uit het voorgaande blijkt dat de belangrijkste handelslijnen van de aanvoerlanden (met name Denemarken en Nederland) naar de Duitse markt (twee derde van het totale afzetvolume) lopen. De positie van Denemarken wordt extra belangrijk doordat ook het grootste deel van de importen uit derde landen via Denemarken loopt. In 1982 werd ongeveer 170.000 ton haring verhandeld en verwerkt door de Deense industrie.

Door vertegenwoordigers van de Deense en de Duitse industrie (en ook in het EG-rapport) wordt sterk de nadruk gelegd op de betekenis van het formaat van de haring in relatie tot de behoefte van de (marinade-)industrie. Vóór het in 1977 ingestelde verbod op de haringvisserij verwerkte de industrie hoofdzakelijk Noordzeeharing. Sindsdien wordt de haring van elders betrokken (Kattegat en Oostzee). De industrie in de beide genoemde landen is daardoor ingesteld geraakt op de verwerking van kleine haring (klasse 2 en 3, d.w.z. méér dan 9 stuks per kg). De totale behoefte aan kleine haring van de Deense en Duitse industrie bedraagt respectievelijk 10.000 en 105.000 ton (ca. 50 procent van de Duitse markt). Op grond van deze overweging wordt door de Deense en de Duitse industrie gepleit voor een verdere versoepeling van de invoerregeling met Zweden.

Uit verschillende symptomen kan worden afgeleid dat de Europese markt langzamerhand overvoerd raakt. Het EG-rapport vermeldt dat in alle lidstaten de prijzen sedert 1980 stagneren. Ondanks de invoering van een degressief vergoedingssysteem werd ook in 1984 veel haring uit de markt genomen.

In samenhang met het gestegen aanbod op de Europese markt is de export naar derde landen sinds 1981 gestegen. Enkele Oostblok-landen (Polen en Tsjechoslowakije) importeren aanzienlijke hoeveelheden bevroren haring

1) Commissie van de Europese Gemeenschappen, Verslag over de situatie op de haringmarkt (Com (84) 280, 1984).

2) In bijl. 4. is ter vergelijking met de huidige situatie een overzicht gegeven van vangst, invoer en uitvoer in de vijftiger jaren.

uit de Gemeenschap. Bovendien wordt door Schotse purse-seiners verse haring geëxporteerd via directe overlading op zee (26.000 ton in 1983).

### 3.2 De Nederlandse haringverwerkende industrie

De Nederlandse haringverwerkende bedrijven zetten momenteel gezamenlijk jaarlijks een hoeveelheid haring om ter grootte van 90.000 ton. Dit cijfer berust evenals de gegevens in bijlage 3.2 op een zeer globale schatting omdat geen openbare cijfers beschikbaar zijn van de binnenlandse markt en omdat de exportstatistieken onvoldoende gedetailleerd zijn.

Kenmerkend voor de Nederlandse haringverwerkende industrie is het traditionele specialisme in gezouten haringprodukten. Naar schatting wordt ongeveer 50 procent van de verwerkende haring gezouten.

Uit gegevens van het Bedrijfsschap voor de Groothandel in Visprodukten kan worden afgeleid dat ongeveer 270 groot- en tussenhandelsbedrijven zich geheel of ten dele bezig houden met de verwerking van haring. Het aantal bedrijven dat in belangrijke mate gespecialiseerd is in de haringverwerking of die een belangrijk aandeel hebben in de haringhandel is beïndrukt kleiner. Als wordt uitgegaan van 35 belangrijke haringbedrijven dan is de verdeling over de verschillende produktierichtingen als weergegeven in tabel 3.1.

Tabel 3.1 Aantal grote haringverwerkende bedrijven naar specialisatie

Verwerking van en handel in gezouten haring	14
(waarvan rederijen grote zeevisserij)	( 8)
Fileerderijen (verse en diepgevroren haring)	7
Inleggerijen	10
Rokerijen	10
Conservenindustrie	2

In deze opstelling komen dubbeltellingen voor omdat een aantal bedrijven verschillende soorten half- en eindprodukten vervaardigen, zodat het totale aantal in de tabel hoger uitkomt dan 35.

### 3.3 Situatie in concurrerende landen

De huidige concurrentiepositie die de Nederlandse haringvisserij en de haringindustrie inneemt ten opzichte van de naaste concurrenten in het Verenigd Koninkrijk, Ierland, Denemarken en de andere Scandinavische landen varieert sterk per type eindprodukt. De toekomstige concurrentiepositie hangt nauw samen met de ontwikkelingen die gaande zijn in de genoemde landen. De algemene situatie en ontwikkelingen kan per land als volgt worden getypeerd.

#### Nederland

- Een belangrijke handicap waar het Nederlandse haringbedrijf momenteel mee heeft te kampen is dat soms de sortering van de gevangen (Noordzee)haring niet aansluit bij de vraag. Haring van de hektrawlers bestaat voor een groot deel uit de sortering 5-8 stuks per kg. Deze sortering is weinig gangbaar bij binnen- en buitenlandse handel omdat de afmeting te groot is. Veelal wordt de voorkeur gegeven aan Oostzeeharing. Mogelijk komt de komende jaren verbetering in deze situatie wanneer de haringstand in de Noordzee zich hersteld heeft zodat ook andere sorteringen weer aan bod komen.
- Voor overige sterke en zwakke punten van de Nederlandse haringvisserij- en industrie wordt verwezen naar de hoofdstukken 2, 4 en 5.

#### Verenigd Koninkrijk en Ierland

- Traditioneel vrijwel uitsluitend aanvoer van verse haring, de laatste jaren ook uit koeltanks; geen verwerkingshandelingen aan boord.
- Kwaliteit van de verwerking aan de wal is traditioneel vrij laag en volgens Nederlandse importeurs wisselvallig.
- Sterke gerichtheid op de binnenlandse markten.
- De vismeelindustrie en de export naar Oost-Europese landen zijn de outlet voor aanvoerpieken.
- Een nieuwe ontwikkeling is de export van kuitzieke haring t.b.v. Japanse markt voor haringkuit.
- Mogelijk wordt met de recent overgenomen Nederlandse vrieshektrawlers - hoewel primair bestemd voor de makreelvisserij - eveneens een nieuwe ontwikkeling ingezet.

#### Noorwegen

- Door de recente opleving van de visserij op Atlanto-Scandische haring is de verwerking van haring voor menselijke consumptie weer in de belangstelling gekomen. Er wordt in het bijzonder een omvangrijke aanvoer verwacht van grote, volle paairijpe haring (Zuid- en Midden Noorse kust en de Zuidwestkust van IJsland), met volgens Nederlandse importeurs stabiele kwaliteit.
- De doelmarkten zijn West-Duitsland en Japan (haringkuit). Ten behoeve van deze Japanse markt worden pogingen in het werk gesteld hiervoor geautomatiseerde snijlijnen te ontwikkelen. De hoge kwaliteitsnormen van de Japanse afnemers maken tot dusverre handfileren noodzakelijk.
- De Atlanto-Scandische haring is groot van stuk en daardoor minder geschikt voor de Duitse marinadeindustrie.
- De Noren houden er rekening mee dat de toekomstige vangsten zodanig hoog zullen zijn dat toch een deel naar de vismeelindustrie zal verdwijnen.

#### Denemarken (en Zweden)

- Denemarken heeft nadrukkelijk kunnen profiteren van de tijdelijke achteruitgang van de overige Europese haringvisserij. Door het open blijven van het Skagerak en het Kattegat konden Deense span- en purseseinevisserij door blijven vissen op twee- en driejarige Oostzeeharing. Deze haring trekt in het voorjaar uit de Oostzee naar het Skagerak en in de nazomer weer terug. Vermenging met Noordzeeharing kan voorkomen, doch is niet van noemenswaardige betekenis.
- De haring is als maatjesharing om twee redenen bijzonder geschikt. Op de eerste plaats is dit vrijwel uitsluitend haring die nog niet gepaaid heeft waardoor de kwaliteit hoog is. Op de tweede plaats is deze haring een voorjaarspaaiër die tot lang in het najaar (medio september) een hoog vetgehalte behoudt; hierdoor is het "maatjesseizoen" van langere duur dan bij de Noordzeeharing (medio augustus). De visgebieden bevinden zich vlak voor de kust, waardoor er weinig tijd verstrijkt tussen vangst en aanvoer.
- De vangst wordt (behalve uit de koeltanks van de purseseiners) zoveel mogelijk aan boord gesorteerd en weggeijsd.
- De kwaliteit van de verwerking en opslag aan de wal is hoog door gekoelde opslagruimten, snelle doorstroming van de haring naar fileerderijen of exporteurs.

### 3.4 Marktsituatie voor verschillende haringprodukten

#### 3.4.1 De maatjesharing

De huidige omvang van de markt voor maatjesharing is niet nauwkeurig bekend. Statistieken worden niet samengesteld. Bovendien is de grens tussen echte maatjes en sommige andere produkten van gezouten haring niet scherp te trekken. Voor dit onderzoek volstaat de ruwe taxatie dat de omvang van de binnenlandse markt de orde van grootte heeft van 20.000 ton. De geldomzet kan volgens dezelfde ruwe benadering worden getaxeerd op 75 miljoen gulden.

Uit de summiere marktgegevens die beschikbaar zijn blijkt dat de maatjesharing - hoewel al een zeer oud artikel - op geen enkele wijze als produkt aan het verouderen is. Uit consumentenonderzoek <sup>1)</sup> blijkt dat de Hollandse Nieuwe verreweg de hoogste penetratiegraad heeft (twee derde van de ondervraagde personen had gedurende het laatste jaar maatjesharing gegeten). Signalen uit handelsskringen wijzen op herstel van de omzetten na de jaren van schaarste. Wel kan worden geconstateerd dat de maatjesharing zijn primeurkarakter deels heeft verloren. Alleen in de pr-sfeer kan nog, gebaseerd op de oude traditie, een nieuwe seizoenstart worden aangekleed; duidelijker is het verhaal er niet op geworden. Dit blijkt overigens ook uit de snelle vervlakking van de vroeger hoge prijzen voor de eerste haring.

De fase in de produktcyclus waarin de Hollandse Nieuwe zich bevindt is en wordt herhaaldelijk bijgesteld door de vooruitgang of althans de wijziging van de conserveringstechniek en door de wensen van de detailhandel en van de consument. Voorheen was de maatjesharing in sterke mate een seizoenprodukt. Door het diepvriezen zijn lichtgezouten maatjes nu het gehele jaar beschikbaar, waardoor de marktomvang zelfs bij een gelijkblijvend aantal consumenten aanzienlijk zou zijn uitgebreid. Ook een ontwikkeling van de laatste jaren is het handschoonmaken van haring op groot-handelsniveau. Hierdoor zijn meer afzetkanalen, o.a. de horecasfeer, geopend. De meest recente ontwikkeling is het aanbieden van handschoongemaakte vacuum verpakte haring in diverse verpakkingsafmetingen. Door de betere houdbaarheid en presentatievorm zijn met name in het buitenland meer afnemers bereikbaar geworden.

Gelet op de vrij stabiele binnenlandse markt mag worden verwacht dat de afgezette hoeveelheid nog slechts in beperkte mate en geleidelijk zal kunnen toenemen boven het huidige niveau.

Nog verdere afzetverruiming die van enige betekenis is in vergelijking met de snel toenemende vangstmogelijkheden zal daarom vooral op buitenlandse markten moeten worden gezocht. West-Duitsland en België komen dan als eerste in aanmerking omdat de maatjesharing daar al een bekend produkt is en omdat daar de afzet gedurende de laatste jaren al behoorlijk is aangetrokken. Voorts blijkt in Zwitserland een latente vraag naar maatjesharing te bestaan. In Oostenrijk is de consument bekend met Duitse produkten van gezouten haring, zodat ook daar wellicht nog niet alle mogelijkheden zijn benut. Verder worden initiatieven ontplooid om Japan te betrekken bij de afnemers van maatjesharing. Een voorwaarde voor afzetkanalen in de genoemde landen is wel dat een consumptiegereed eindprodukt wordt geleverd. Het zou nog beter zijn als dit eindprodukt bovendien zodanig verpakt is dat het geschikt is voor distributie in grootwinkelbedrijven.

#### 3.4.2 Gezouten haring in tonnen (excl. maatjes) als halfprodukt

Gezouten haring was oorspronkelijk de belangrijkste grondstof voor de haringverwerkende industrie in vooral Nederland, West-Duitsland, België en enkele Oostbloklanden. De hoge opslagkosten van diepgevroren haring

<sup>1)</sup> ITM, consumentenonderzoek visprodukten (1984).

wettigen de vraag of er met de moderne technologie geen mogelijkheid is toch weer terug te vallen op de conservering en opslag door middel van zouten. De realiteit op dit ogenblik is echter dat de omvang van deze deelmarkt zich niet lijkt te herstellen. De directe oorzaken van deze stagnatie zijn voor wat de belangrijkste afnemer betreft:

- In het bijzonder de Duitse marinade-industrie die momenteel vrijwel geheel ingesteld is op de verwerking van verse haring en haringlappen.
- De ongunstige factor voor Nederlandse haringexporteurs dat de Duitse marinade-industrie zich langzamerhand geïoriënteerd heeft op kleine haring met een stukstal van meer dan 10 per kg.

Het volume van de export vanuit Nederland bedroeg de afgelopen jaren 16.000-18.000 ton. Van de geëxporteerde hoeveelheid was 75 procent bestemd voor Duitsland. Sinds enkele jaren wordt weer wat gezouten haring geëxporteed naar Polen (zie bijlage 3.3).

Het Nederlandse marktaandeel in de handel in gezouten haring is vanouds zeer hoog. Het marktaandeel in de belangrijkste West-Duitse markt (import 14.000 ton) bedroeg in 1984 83 procent. De marktomvang toont echter een dalende tendens (zie bijlage 3.4). De belangrijkste concurrenten zijn gevestigd in Ierland en Denemarken. De sterke en zwakke punten van de produktielanden zijn:

- |            |   |
|------------|---|
| Nederland  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Door de specialisatie in gezouten haringprodukten ontstaan verschillende voordelige schaafeffecten.</li><li>- Lage produktiekosten doordat voor elke sortering en kwaliteit markten zijn ontwikkeld.</li><li>- Korte transportlijn m.b.t. export naar Duitsland.</li><li>- De industrie is naar verhouding weinig ontwikkeld m.b.t. de produktie en afzet van verpakte eindprodukten.</li></ul> |
| Ierland    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vaak kwaliteitsproblemen als gevolg van vermenging van haring van verschillende rijpheidsstadia (volle, kuit-zieke, ijle).</li><li>- Lange transportlijn naar continentale afnemers.</li></ul>  |
| Denemarken | <ul style="list-style-type: none"><li>- Weinig ervaring met de handel en verwerking van gezouten haringprodukten.</li></ul>   |

Met betrekking tot een mogelijke verruiming van de marktomvang of van het Nederlandse marktaandeel is het de vraag of het mogelijk is deze slijtende markt weer nieuw leven in te blazen. Afgaande op de huidige gegevens (zie bijlagen 3.2 en 3.4), is de voorzichtige conclusie dat het bedrijfsleven zich mogelijk beter kan toeleggen op de produktie van eindprodukten, al of niet in kleinverpakking.

### 3.4.3 Gezouten haring (excl. maatjes) als eindprodukt

In dit verband wordt bedoeld op de gezouten haringfilets en dergelijke die gereed zijn voor consumptie. Meestal betreft dit haring van een wat andere kwaliteit en zouting dan maatjesharing hoewel onderscheid soms minimaal is.

Gekaakte, zwaargezouten haring was ooit een belangrijk eindprodukt in Duitse viswinkels. Eindprodukt is in feite niet de juiste aanduiding omdat de haring door de Duitse huisvrouw werd gefileerd en verder toebe-reid. Deze presentatievorm (gekaakt in vaten of emmers) is verouderd sinds eindprodukten "Duitse stijl" van gezouten haring op grote schaal industrieel worden vervaardigd.

Het voorgaande wijst al op een groeiende Duitse markt voor consumptiegerede produkten op basis van gezouten haring, die op de markt worden gebracht als "Matjes in Öl", "Filets nach Matjesart" of "Matjesfilets". Het betreft zowel niet verder geconserveerde gezouten filets, produkten in vacuüm verpakking, halfconserven als diepgevroren produkten in consu-mentenverpakking.

De omvang van deze groeiende markt wordt geraamd op 14.000 ton. Het



Nederlandse marktaandeel bedroeg in 1984 11 procent, dit is ongeveer hetzelfde aandeel als in 1982 en 1983 (zie bijlage 3.5).

De sterke/zwakke punten van de Nederlandse respectievelijk de Duitse industrie zijn o.a.:

- |           |   |
|-----------|---|
| Nederland | - De eerder genoemde schaalvoordelen als gevolg van de specialisatie in de handel en verwerking van gezouten haring.            |
|           | - Een weinig ontwikkelde technologie in de verwerkende industrie voor de vervaardiging van verpakte eindprodukten van dit type. |
|           | - Weinig directe handelscontacten met de Duitse verkooppunten voor finale afzet.  |
| Duitsland | - Veel ervaring met produktie en afzet van verpakte eindprodukten als merkartikel.  |
|           | - De Duitse industrie levert vaak een breder assortiment, al of niet onder eigen merk.  |
|           | - Veelvuldige directe contacten met de Duitse detailhandel; voor een deel zelfs volledige integratie van groot- en kleinhandel. |

Een vergroting van het Nederlands marktaandeel in deze groeiende markt vereist vermoedelijk een nog verdere omschakeling van de verwerkende industrie naar de produktie van consumptiegerede produkten en mogelijk op wat langere termijn ook een herziening van de kanaalkeuze (meer nadruk op directe levering aan de finale verkooppunten, w.o. grootwinkelbedrijven).

#### 3.4.4 Verse haring als eindprodukt

De vraag naar verse haring voor directe consumptie zou volgens het eerder genoemde rapport van de Europese Commissie van behoorlijke betekenis zijn (25.000 ton in West-Duitsland). In Nederland is de vraag naar verse "panharing" vrijwel verdwenen. Van de Duitse markt is bekend dat vooral een groter soort haring wordt gevraagd.

Al met al moet worden geconcludeerd dat de markt voor onbewerkte verse haring weinig verdere groei toelaat en dat het een verouderd produkt betreft.

Mogelijk zijn er nog afzetkansen voor afgeleide produkten van verse haring. Dit zouden dan geheel nieuwe produkten zijn die weinig gemeen hebben met de traditionele verse haringmarkt en waarvoor derhalve geheel nieuwe afzetkanalen zullen dienen te worden gezocht.

Het Nederlands marktaandeel in de vrijwel uitsluitend Duitse markt voor verse haring als eindprodukt is niet eenduidig vast te stellen, omdat half- en eindprodukt statistisch niet kunnen worden gescheiden (zie bijlage 3.6). De belangrijkste concurrerende landen zijn Denemarken en sinds enkele jaren Noorwegen.

De sterke/zwakke punten van de produktielanden zijn:

- |             |  |
|-------------|--|
| Nederland:  | - Kort seizoen.  |
|             | - Een wat kleine haring voor deze markt in Duitsland.          |
|             | - Korte transportlijnen.                                       |
| Denemarken: | - Jaarrond-aanvoer.  |
| Noorwegen:  | - Aanvoer van sloeharing die geschikt is voor de Duitse markt. |

#### 3.4.5 Haringfilets (lappen; vers, diepgevroren en gezuurd)

Haringlappen zijn de belangrijkste halfprodukten geworden van de marinadeindustrie. De Nederlandse interessesfeer is nagenoeg beperkt tot West-Duitsland en Nederland. De totale Nederlandse produktie van filets bedraagt ongeveer 12.500 ton filetgewicht (25.000 ton vangstgewicht).

Het Nederlandse aandeel in de Duitse markt (omvang 70.000 ton) is zeer laag, maar is de laatste jaren toegenomen tot 4 procent. De markt wordt sterk gedomineerd door de Deense fileerindustrie. Andere concurrerende landen zijn Canada en in toenemende mate ook Ierland, Noorwegen, Zweden en Finland (zie bijlage 3.7).

Hoewel de voorkeur uitgaat naar vers, aangevoerde grondstof wordt door fileerderijen ook ontdooide haring verwerkt. De meningen zijn verdeeld of van diepgevroren haring nog goede zure haringprodukten kunnen worden gemaakt. In Nederland worden haringlappen overigens vaak alsnog diepgevroren. Ter bestrijding van nematoden moet elke partij worden diepgevroren of gedurende 30 dagen in een zwaar zuur voorbad zijn opgeslagen geweest.

De concurrentiepositie van het Nederlands produkt is de afgelopen jaren ongetwijfeld sterker geworden als gevolg van de vangsten in de Zuidelijke Noordzee en de lagere aanbiedingsprijzen. Naar alle waarschijnlijkheid komt dit vooral tot uiting in de grondstofvoorziening van de binnenlandse inleggerijen.

Sterke en zwakke punten van de verschillende landen zijn als volgt:

- |  |   |
|--|---|
| Nederland:                             | - Onregelmatig aanbod van verse haring door een kort seizoen (oktober-maart).   |
|  | - Deels een wat te grove haring voor de Duitse industrie.   |
|  | - Korte transportlijn m.b.t. eindprodukten.   |
| Denemarken,<br>Noorwegen en<br>Zweden: | - Voordelige schaafeffecten: een regelmatig en gevarieerd aanbod in Deense havens en een lang doorlopend seizoen.             |
|  | - Nabijheid van de visgronden waardoor hoge kwaliteit uit oogpunt van versheid.   |
|  | - Uitgebreide faciliteiten op Deense afslagen, zoals koe-ling en een snelle doorstroming van de aangevoerde haring.           |
|  | - Korte transportlijn voor de eindprodukten m.b.t. de Duitse afnemers.  |
|  | - Ruime aanvoer van de kleinere haring (sortering 2 en 3) die de Duitse industrie wenst.                                      |
| Ierland:                               | - Lange transportlijn naar het continent, waardoor het vrijwel onmogelijk is op het continent verse eindprodukten te leveren. |
|  | - Op de schepen en aan de wal traditioneel weinig aandacht voor kwaliteitszaken.  |
| Canada en<br>de Verenigde<br>Staten:   | - Hoge transportkosten.   |
|  | - Alleen met diepgevroren of zure halfprodukten is de Europese markt bereikbaar.  |

#### 3.4.6 De markt voor eindprodukten van zure haring

Uit bijlage 3.8 blijkt dat het afzetgebied voor zure haringprodukten uit Nederland in grote lijnen beperkt is tot Nederland, West-Duitsland, België en Frankrijk. De totale marktomvang in dit gebied bedraagt ruim 100.000 ton (zowel produkt- als vangstgewicht). Indien volconserven worden meegerekend is de marktomvang in de 4 genoemde landen ca. 175.000 ton.

De Nederlandse produktie (eindprodukten van zure haring en volconserven) wordt volgens een zeer globale schatting geraamd op 15.000 ton. Het Nederlandse marktaandeel ligt dus in de orde van grootte van 10 procent.

Met een produktie van 80.000 ton zure haringprodukten en 70.000 ton volconserven en met een consumptie van 155.000 ton van deze produkten is West-Duitsland verreweg de belangrijkste markt.

Reeds vóór de vangstbeperking in de Noordzee werd doorgevoerd, werden geluiden gehoord dat de zure haring een verouderd produkt zou zijn met een dalend verbruik. De gegevens om deze vraag m.b.t. de Nederlandse markt te beantwoorden ontbreken. Bovendien is door het zich voortdurend

wijzigende marktbeeld vrijwel niet te beoordelen of de marktontwikkelingen gevolg zijn van aanbod- of van vraaginvloeden. Van West-Duitsland zijn gegevens beschikbaar over het jaarlijkse verbruik van haringmarinades en conserven (zie bijlage 3.10). Deze cijfers wijzen over de periode van de vangstbeperkingen heen op een dalende marktomvang. Ook Duitse marktdeskundigen wijzen op een dalende omzet van marinades (en visprodukten in het algemeen) in dit land.

De belangrijkste concurrerende landen zijn West-Duitsland en Denemarken (zie bijlage 3.9). De sterke en zwakke punten van Nederlandse en Duitse producenten zijn o.a.:

- Nederland:
- De Nederlandse inleggerijen zijn voor een groot deel kleine bedrijven die qua productiecapaciteit en marktbeleid niet optimaal aansluiten bij hun afnemers (meestal inkoopcentrales van grootwinkelbedrijven).
  - De basis van de Nederlandse afzet (de binnenlandse markt) vraagt om een betrekkelijk smal assortiment. Met dit gevoerde assortiment staat Nederland vrij zwak in met name Duits-sprekende landen waar het marinade-assortiment aanzienlijk breder is.
  - Nederlandse bedrijven hebben op buitenlandse markten weinig of geen merkbekendheid.
  - Lage produktiekosten (door geringe overhead en de gedeeltelijke integratie van visserij handel en verwerking).
  - Voor sommige afzetmarkten het bezwaar dat meest Noordzeeharing wordt verwerkt en geen Oostzeeharing.
- West-Duitsland:-
- In vergelijking met de Nederlandse bedrijven het voordeel van de grootschaligheid.
  - Het aanzienlijker bredere assortiment dat de Duitse markt vraagt.
  - Gedeeltelijke integratie met de finale verkooporganisaties.

De mogelijkheden om de marktomvang te vergroten dan wel het Nederlandse marktaandeel te verhogen liggen vrijwel uitsluitend op het terrein van het productie- en marketingbeleid van de betrokken bedrijven. Wellicht liggen er in het binnenland nog mogelijkheden door middel van produktvernieuwing of diversificatie.

De Duitse consument zou tijdens de ontwikkeling van de laatste 10 jaar een vrij sterke voorkeur ontwikkeld hebben voor de Oostzeeharing. Wellicht kunnen er verwerkingstechnologieën of andere produkten worden ontwikkeld die de kwaliteiten van de Noordzeeharing accentueren.

### 3.4.7 Diepgevroren haring

Diepgevroren haring is in principe geschikt als grondstof voor verschillende eindprodukten. In het algemeen heeft de industrie echter voorkeur voor verse haring. Dit geldt in het bijzonder voor de fileer- en marinade-industrie. De rokerijen werken het liefst met gezouten steurharing of met verse aangevoerde haring. Afhankelijk van de marktsituatie kan deze voorkeur worden gecompenseerd met een lagere prijs. Een markt voor diepgevroren haring zal echter zeker blijven bestaan onder meer in verband met de grondstofvoorziening van de fileerderijen buiten het vangstseizoen en in samenhang met het diepvriesgebod voor Nederlandse haringprodukten. De gezamenlijke EG-landen importeerden in 1983 ca. 50.000 ton diepgevroren haring, een hoeveelheid die vrijwel geheel bestemd was voor West-Duitsland (zie bijlage 3.11).

Nederland exporteerde in 1983 ongeveer 13.000 ton; de helft daarvan was bestemd voor afnemers in de EG-landen (zie bijlage 3.12).

Zoals blijkt uit de tabellen in bijlage 3 is Noorwegen binnen de Euromarkt de belangrijkste concurrent. De sterke/zwakke punten van Neder-

land en Noorwegen zijn onder meer:

- Nederland:     - Efficiënte visserij tegen lage kostprijs.  
                  - Mogelijk enige problemen met de kwaliteitsbeheersing aan boord.
- Noorwegen:     - Een deel van de handel is van mening dat de kwaliteit van Noorse haring beter is, als gevolg van een betere behandeling.

De belangrijkste afnemers van onverwerkte diepgevroren haring buiten West-Europa zijn momenteel de Oostbloklanden en Japan.

De vooruitzichten van de afzet in Oost-Europa zijn vrij onzeker, omdat ze afhankelijk zijn van een aantal omstandigheden die ten dele buiten de haringsfeer liggen. Op de eerste plaats spelen de vangstresultaten van deze landen (o.a. in de Oostzee) een rol. Verder mag in toenemende mate concurrentie worden verwacht van IJsland en Noorwegen nu ook de Atlantico-Scandische haringstand zich lijkt te herstellen. Essentiële factoren zijn ook: de strakke beheersing van de import en export in de landen met een centraal geleide economie en de politieke motieven die (niet in het minst m.b.t. IJsland en Noorwegen) een rol kunnen spelen.

De belangrijkste concurrerende landen zijn Noorwegen, IJsland, Canada en Denemarken. De sterke/zwakke punten van de produktielanden zijn o.a.:

- Nederland:     - Efficiënte visserij tegen lage kostprijs.  
                  - Mogelijk enige problemen met de kwaliteitsbeheersing aan boord.
- IJsland         - Mogelijk een voorkeurspositie om politieke redenen m.b.t. en Noorwegen: de afzet naar Comecon-landen.
- Canada/VS:     - Historische voorsprong in de Japanse markt; daardoor een hoog aandeel in de Japanse invoerquota.

Voor de Nederlandse grote zeevisserij zou het van grote betekenis zijn als afzetmogelijkheden kunnen worden ontwikkeld in landen die nu reeds makreel en horsmakreel importeren. Wellicht is het zelfs de enige mogelijkheid een duurzaam evenwicht te vinden tussen de snel toegenomen aanvoer van diepgevroren haring en de vraag naar dit produkt. Tot voor kort zijn de resultaten met haring in deze markten niet gunstig geweest. Recente berichten wijzen erop dat er enige afzetmogelijkheden zijn voor haring in Afrikaanse landen.

#### 3.4.8 Gerookte haringprodukten

De markt voor bokking en brado's is minder afhankelijk van de Duitse markt dan die voor andere produkten van haring (zie bijlage 3.14).

De marktomvang in enkele exportlanden (o.a. Griekenland) wordt vermoedelijk negatief beïnvloed door de nematodenkwestie, d.w.z. de herhaaldelijk terugkerende discussie over het al dan niet schadelijk zijn voor de consument van het voorkomen van dode nematoden in het visvlees.

Binnen de West-Europese markt kan worden gesteld dat gerookte bokking een verouderd produkt is in die zin dat een deel van de markt is vervangen door het aanvankelijke substituut makreel.

De marktomvang of het Nederlandse marktaandeel in Middellandse Zee en Balkanlanden kunnen vermoedelijk worden vergroot indien technologieën worden ontwikkeld en in brede kring toegepast die de nematodenkwestie oplossen.

In West-Europees verband liggen de mogelijkheden voor vergroting van het marktaandeel toch weer voornamelijk in eigen land en in de Bondsrepubliek. Het Nederlandse marktaandeel in de Duitse markt bedraagt 15-20 procent (zie bijlage 3.15).

#### 4. VRIESHEKTRAWLERS

##### 4.1 Algemeen begrip vrieshektrawler

Momenteel bestaat de vrieshektrawlervloot uit 24 eenheden. Deze vloot kan worden gesplitst in:

- Een groep van 11 schepen gebouwd in de periode 1971-1975, variërende motorvermogens (hoofdmotor) van 2000-2500 pk, cascoinhoud van 480-580 brt. en een lengte van 55-60 meter.
- Een groep van 13 schepen bouwperiode 1980-1985, motorvermogens (hoofdmotor) variërend van 3200-6600 pk, cascoinhoud 940-1900 brt. en een lengte van 68-98 meter.

Naast een groot scala aan kleine randapparatuur benodigd om het schip in bedrijf te houden zijn op de schepen hulpvermogens geïnstalleerd waarvan het motorvermogen bij de nieuwe schepen oploopt tot 1500 pk. Verder zijn voor aandrijving van hijs- en transportwerktuigen etc. krachtige generatoren opgesteld, terwijl voor het vriezen en koelen van de produkten een aantal grote compressoren beschikbaar zijn. Schepen welke in de periode 1980-1985 zijn gebouwd beschikken op één uitzondering na, allen over installaties waardoor de motoren op zware olie kunnen worden aangedreven. Enkele schepen zijn uitgerust met eigen op coastermodel geschoeid los- en laadgerei voor het zelf lossen en laden in bijvoorbeeld vreemde havens. Voor het geschikt maken van de schepen voor opslag en vervoer van diepvriesprodukten is grote aandacht besteed aan de isolatie van vriesruimen en verwerkingsruimten.

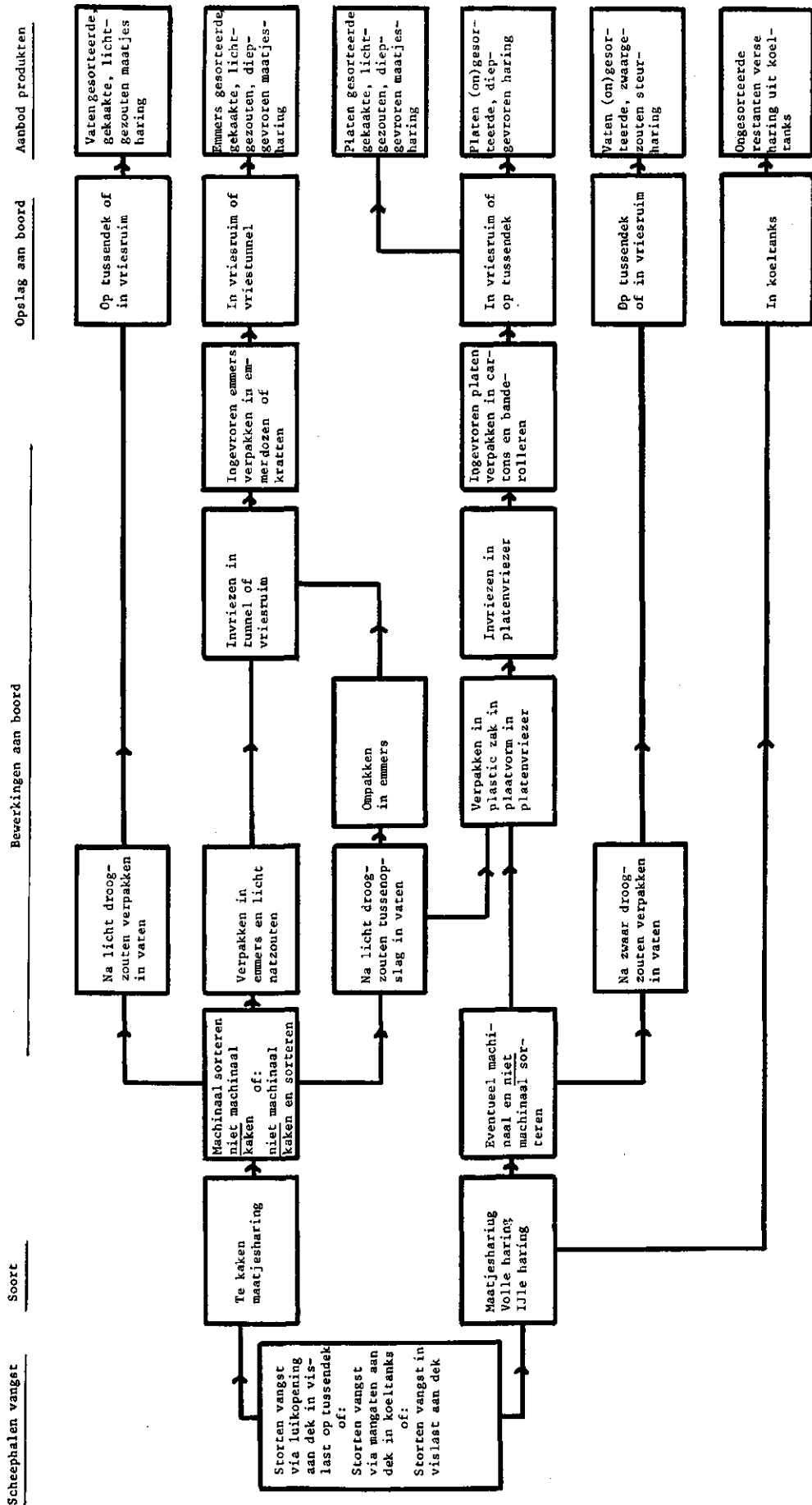
Nederlandse vrieshektrawlers zijn speciaal ontworpen en ingericht voor de pelagische visserij. De haringvisserij door deze schepen geschiedt d.m.v. pelagische trawlvistuigen waarvan de omtrek van de netopening in het voornet, afhankelijk van grote en voortstuwingsvermogen van het schip, uiteenlopen van + 500 tot 1000 meter. Vistuigen kunnen afhankelijk van grote schip en motorvermogen tot op een afstand van + 700 tot 1500 meter van het schip worden uitgevierd. Hiertoe zijn de schepen uitgerust met gespecialiseerde krachtige vislieren en nettentrommels direct bedienbaar vanaf de brug. Tijdens het op haring vissen kan het vistuig naar believen op verschillende hoogten in de waterkolom gebracht worden.

Voor navigatie van het schip en opsporing van de pelagische scholen vis staat een uitgebreid elektronisch instrumentarium ter beschikking.

##### 4.2 Verwerkingslijnen aan boord der schepen

Vanaf het begin van de verwerking aan boord tot diepvriesprodukt omstreeks 1965 tot aan het eind van de zeventiger jaren zijn de vrieshektrawlers slechts uitgerust geweest met een enkele langscheepse mechanisch voortbewogen verwerkings- en transportband, een aantal (4 tot 6) platenvriezers, opgesteld aan weerszijden van de lopende band voor het invriezen van platenharing en/of een vriestunnel voor het invriezen van emmers haring. De invriescapaciteit van deze schepen varieerden per zeedag van + 10 tot 40 ton. Enkele schepen van het bouwjaar 1975 werden tijdens de bouw uitgerust met zeewater gekoelde opslagtanks waarin elk schip gedurende een bepaalde tijd + 20 ton haring gekoeld in kon bewaren tot aan het moment van verdere verwerking tot diepvriesprodukten. Door het streven tot invoering van volledige diepvriesconservering der vangsten (versneld door de makreelvisserij) werden de diepvriesinstallaties aan boord van bestaande schepen uitgebreid. Deze uitbreiding ging evenwel mede ten koste van verwerkingsruimte en opslag welke benodigd was voor andere conserveringsmethoden dan diepvriezen. Ook werden vriestunnels voor het invrie-

Figuur 4.1 Globale bewerkingslijn van haring aan boord van vrieshektrawlers



zen van emmers haring opgeofferd voor plaatsing van meerdere platenvriezers.

Vanaf 1980 is een serie schepen in de vaart gebracht waarop een hoge graad van mechanische verwerking van vangsten is bereikt. Verwerkingen geschieden volgens een vaste procedure op een in langscheepse opgestelde verwerkingslijn op het tussendek. De verwerkingslijn omvat globaal een opvoerband, sorteermachine, diverse lang- en dwarsscheepse verwerkings- en aanvoerbanden, een elevator voor verdeling van de vis over de banden, zich boven de platenvriezers bevindende voorraadbunkers, een respectabel aantal platenvriezers zelf en afvoerbanden om de ingevroren platen vis naar de verpakkingsmachine c.q. ruimopslag af te voeren. Via deze lijn welke vooral bedoeld is om grote hoeveelheden pelagische vis zo snel mogelijk te verwerken vindt in wezen alleen maar het sorteren, transporteren, diepvriezen, verpakken en verstouwen van uit vislast en koeltanks komende vis plaats. Hierbij vindt dus niet veel produktverdeling plaats. Voor verwerking van maatjesharing aan boord is op de vrieschepen zelfs een vereenvoudiging opgetreden. Gespecialiseerde handelingen (o.a. kaken en zouten) wat vroeger op grote schaal op zee gebeurde zijn grotendeels door bedrijven aan de wal overgenomen. Bij het laatste nieuw in de vaart gekomen schip zijn echter twee vriestunnels, benodigd voor het diepvriezen van emmers gekaakte en gezouten haring in het voorschip geïnstalleerd. Dit kan een ontwikkeling zijn naar een meer gedifferentieerde aanvoer van de grote schepen.

Bij de nieuwe schepen is voorts de vriescapaciteit en de opslag in koeltanks (waarin tot om het vriespunt kan worden gekoeld) aan capaciteitsvergroting onderhevig geweest. Momenteel varieert de invriescapaciteit van deze schepen van 100 tot ruim 200 ton per zeedag en de opslagcapaciteit der koeltanks in het achterschip van 100 tot 240 ton per schip. De huidige vrieshektrawlvloot als geheel beschikt over een totale invriescapaciteit per zeedag van ruim 2500 ton produkt.

#### 4.3 Haringtrawlvisserij in 1983 en 1984

Gedurende deze jaren namen alle toenmalig in de vaart zijnde vrieshektrawlers aan de haringvisserij deel. In beide jaren hebben een aantal schepen de haringvisserij in de Noordzee voortijdig afgebroken. In 1983 waren dit een aantal grote vrieshektrawlers die na het wegebben van het primeureffect van de maatjes en tegenvallende vangsten beter inzetbaar bleken te zijn in de makreel- en haringvisserij in buiten de Noordzee gelegen gebieden.

In 1984 waren de Noordzee haringvangsten over de gehele linie gunstiger dan het voorgaande jaar, althans in de eerste twee maanden van de opengestelde periode. In de maand augustus kregen de schepen te kampen met over het algemeen matige vangsten van kwalitatief tegenvallende haring. Wegens het verbod op de makreelvisserij in buiten de Noordzee gelegen gebieden waren de uitwijkmogelijkheden beperkt. Omstreeks medio augustus werd besloten een aantal schepen, ingevolge een door het bedrijfsleven ingestelde stilligregeling, tijdelijk op te leggen

##### 4.3.1 Centrale en Noordelijke Noordzee

Tijdens de opengestelde perioden - 1983 juni tot omstreeks medio juli en 1984 juni tot omstreeks eind augustus - bedroeg het aantal zeedagen in de haringvisserij in deze gebieden voor de gehele vloot + 40 resp. 70 gemiddeld per schip. In beide jaren werd door een gedeelte van de vloot vrij noordelijk gevist. Een van de redenen hiervoor was, afgezien van vangstresultaten, de betere verwerkbaarheid door de grote eenheden van de aldaar gevangen haring ten opzichte van het "zuidmaatje".

Het aanvoerassortiment Noordzeeharing (zie figuur 4.1) bestond in beide jaren voor 88 respectievelijk 96% uit als platen ingevroren onbe-

werkte haring. Slechts 12 respectievelijk 4% van de haring werd geakaat en gezouten, in volgorde van belangrijkheid, in emmers, cartons en vaten aangevoerd. De hoeveelheden geakaate en gezouten haring verpakt in cartons en vaten waren in 1984 beduidend minder dan het voorgaande jaar; de in emmers verpakte haring daarentegen meer. In beide jaren bleven de absolute hoeveelheden geakaate ongeveer gelijk en werden zij in een zeer kort tijdsbestek aangeland.

#### 4.3.2 Overige gebieden

In deze gebieden kan, met uitzondering van de Kanaalvisserij, de laatste jaren niet zoals in de Noordzee van een homogene haringvisserij worden gesproken. Eerder is sprake van een gemengde makreel-haringvisserij en in 1984 van een gemengde horsmakreel-haringvisserij. Reizen waarbij haring de boventoon voerde waren in de minderheid.

In 1983 lag het hoogtepunt van de haringvangsten nabij de Hebriden en de Ierse kust in de maanden juli en augustus, in 1984 in de maand september. In tegenstelling tot 1983 namen in 1984 slechts enkele schepen aan deze visserij deel. De uit deze gebieden aangevoerde haring bestond uitsluitend uit platen onbewerkte diepgevroren haring en een relatief gering aantal vaten gesteurde haring (zie figuur 4.1).

De deelname aan de haringvisserij in het Engels Kanaal tenslotte was gering. In 1984 was de animo voor deze visserij vanwege restricties elders aanzienlijk. Het aanvoerassortiment aan haring was in beide jaren gelijk aan dat vanaf de overige gebieden met uitzondering van een deel der Kanaalharing welke als verse koeltankharing werd aangevoerd, in beide jaren  $\pm$  200 ton.

Van de aangevoerde haring van de vrieshektrawlers zijn zowel geakaate als ongeakaate maatjes bestemd voor de binnenlandse handel. Hierbij zijn de geakaate maatjes na enige handelingen veelal een eindprodukt voor de Nederlandse detailhandel. De ongeakaate maatjes vinden nagenoeg geheel na een gang door de verwerkingsbedrijven aan de wal hun weg naar de binnenlandse en buitenlandse markt (zie figuur 2.1). De onbewerkte diepgevroren haring is grotendeels zonder enige verdere verwerking bestemd voor de export. De overige haringaanvoer wordt tot vele uiteenlopende bestemmingen verwerkt (zie figuur 2.2).

#### 4.4 Valorisatie van de haringvangst aan boord

##### 4.4.1 Huidig valorisatieniveau

Bij verwerking van haring aan boord doen zich tijdens de verwerkingsgangen problemen voor welke van invloed zijn op de kwaliteit van het uiteindelijke haringprodukt.

Afgezien van omstandigheden die tijdens het vissen en scheephalen van de vangst van invloed kunnen zijn op de kwaliteit doen zich knelpunten voor waardoor niet van een technologisch optimale wijze van verwerken kan worden gesproken. Aan boord der vriestrawlers worden deze knelpunten in de verwerking nagenoeg alle veroorzaakt door:

- omvangrijkheid van de vangst;
- verwerkingscapaciteit waarover wordt beschikt;
- verstrijken van tijdsduur tussen scheephalen vangst en verwerking vangst;
- opslagfaciliteiten.

Voor het begrip verwerking moet afhankelijk van de soort haring - mede beïnvloed door tijdsperiode en betreffende visgrond - een onderscheid worden gemaakt op welke wijze bewerking, conservering en verpakking plaats heeft. Met name is dit het geval bij de maatjesperiode.

Het grootste probleem is de discrepantie tussen omvangrijke vangsten en het niet tijdig goed kunnen verwerken hiervan. Door een te groot tijdsinterval tussen eerste opslag aan boord en het moment van verwerking wordt



afbreuk gedaan aan de kwaliteit. Een gedeeltelijke oplossing van dit probleem is gevonden door installatie van zeewater gekoelde opslagtanks als buffer, mits de maximale opslagtijd niet wordt overschreden. Verder kan het voorkomen dat onder druk van het verwerken van grote vangsten niet altijd aan de vereisten van de voorgeschreven invriestijd wordt voldaan. In combinatie met de achteruitgang van de kwaliteit tijdens opslag in vislast of koeltank kan hierdoor bij niet tot in de kern diepgevroren platen haring een begin van bederf van binnen uit ontstaan tijdens verdere opslag aan boord of aan de wal 1).

In 1983 en 1984 werden in verhouding tot de totale maatjesaanvoer slechts kleine partijen "traditioneel" bewerkte maatjes aangevoerd, terwijl nagenoeg de gehele overige haringaanvoer (maatjes, volle en ijle) uit (on)-gesorteerde diepgevroren verder onbewerkte haring bestond. In de huidige vangst-diepvries-produktielijn, grotendeels gebaseerd op de jarenlange gerichtheid op de makreelvisserij in massa, passen geen tijd- en ruimteovernde werkzaamheden zoals kaken, droogzouten, tussenopslag in tonnen en overpakken in emmers van maatjesharing. Deze werkzaamheden zijn dan ook aan boord in het slop geraakt. Gezien het gunstige verschil in opbrengstprijzen tussen een op traditionele wijze bewerkte maatjesharing en huidige aanvoer van onbewerkte maatjesharing zou een zorgvuldiger behandeling te overwegen zijn.

Naast klachten betreffende te lang onverwerkte opslagduur en te korte invriestijd heeft de haringverwerkende industrie ook soms klachten over een deel van de "traditioneel" verwerkte maatjesaanvoer. Deze betreffen het niet voldaan hebben aan de voorwaarden benodigd voor een juist fermentatieproces, het vooraf opgeslagen zijn geweest in koeltanks, de sortering en de diepvriesverwerking. Bovendien heeft de haringverwerkende industrie soms klachten dat bij grote vangsten vermenging voorkomt van verschillende kwaliteiten, door vermenging van vangsten onderling. Haring welke langer onverwerkt is gebleven wordt vermengd met korter onverwerkt gebleven haring, waardoor de pakken haring niet meer homogeen van samenstelling zijn. Aan boord wordt getracht dit zoveel mogelijk te voorkomen door gebruik te maken van verschillende opslagcompartimenten in vislast en koeltanks. Overigens lopen haringverwerkende bedrijven welke tegen bepaalde lage prijzen inkopen eerder het gevaar met zo'n partij haring te worden geconfronteerd dan anderen.

Het huidig geldende valorisatieniveau van haring aan boord der schepen kenmerkt zich, mede onder dwang van quotaregelingen, door een korte periodegebonden grote stroom van nagenoeg allemaal onbewerkte diepgevroren haring waarbij in principe het zo gauw mogelijk volvangen van het schip en het diepvriezen van het produkt voorop staat.

Gezien de huidige internationale concurrentiepositie, de mogelijk toenemende nationale concurrentie en de afgebrokkelde vraag naar haring geldt ook voor de vrieshektrawlers dat geen concessies gedaan mogen worden aan de kwaliteit van de aan te voeren haring. Veeleer zal gezocht moeten worden naar mogelijkheden om het huidige valorisatieniveau op een hoger peil te brengen.

#### 4.4.2 Mogelijkheden tot betere valorisatie

Een maatregel ter verbetering van de valorisatie zou zijn aanpassing van de vangstcapaciteit aan de verwerkingscapaciteit, anders gezegd stopzetting van de visserij bij grote vangsten om zodoende tijd te kunnen winnen voor meer tijdvergende afhandeling van de verwerking. Vraag is echter of gezien de geringe prijselasticiteit van onbewerkte diepgevroren haring (afgezien van maatjes) dit alles ook een hoger rendement oplevert, of dat alles teniet wordt gedaan door het verlies van opbrengst van niet

1) Zie Ir. J. Bon: Kwaliteit diepgevroren haring en makreel dient nog verbeterd. Maandblad "Project", (TNO) mei 1984.

verkregen vangsten. Zo'n maatregel zal eigenaar en bemanning, geheel begrijpelijk, niet welgevallig zijn. Bovendien is de visserij en in het bijzonder de haringvisserij ten hoogste afhankelijk van hydrografische- en weersomstandigheden. Hierbij telt elke verloren vistrek waarvoor geen compensatie is verkregen zwaar aan.

Het logische alternatief is het vergroten van de verwerkingscapaciteit waardoor voor het in aanmerking komende deel van de vangst een hogere valorisatie wordt nagestreefd. Een meer gedifferentieerde aanvoer kan met name in een situatie van stijgende vangsten en dreigende overschotten op de haringmarkt aantrekkelijk zijn. De aanvoer wordt beter gericht op de diverse bestemmingen van de verschillende soorten haring.

Allereerst kan worden overwogen om een deel van de maatjesharing weer aan boord te verwerken al of niet met behulp van kaakmachines en al of niet diepvriezen in emmertjes na een tussenopslag. Doorvoering hiervan vormt een vrij grote ingreep op de bestaande verwerkingslijn. Het is dan ook denkbaar dat slechts een deel van de vrieshektrawlers op deze wijze wordt uitgerust. Indien dit aantrekkelijke perspectieven biedt, kunnen alle rederijen hiervan profiteren.

Bij de volle en ijle haring kan installatie van fileermachines aan boord, mits deze op efficiënte wijze ingepast kunnen worden in de bestaande verwerkingslijnen, ook leiden tot een meer gedifferentieerde aanlanding van een deel van de aanvoer, nl. van zeegevroren haringlappen.

Bij ijle haring kan tenslotte eventueel het voorzuren van gefileerde haring in overweging worden genomen.

Door deze en wellicht ook andere maatregelen kan de huidige eenzijdigheid in de aanvoer van de totale vloot van vrieshektrawlers ten dele worden doorbroken. Een deel van de aanvoer zou door de werkzaamheden aan boord (kaken, fileren, voorzuren) als half- of eindprodukt een hogere toegevoegde waarde krijgen. In het bijzonder in een overvoerde kopersmarkt kan dit vooral op middellange termijn aantrekkelijk zijn.

Zonder in al te veel detaillering te vallen, roepen bovenstaande maatregelen ook grote technisch-economische aspecten op. Hierbij valt te denken aan o.a.:

- inpassing van de installaties aan en in bestaande werkruimten, verwerkingsapparatuur en verwerkingsgangen;
- aanpassing van bestaande diepvries- en verpakkingsinstallaties;
- eventuele uitbreiding bemanning;
- ander beloningssysteem;
- afvalprobleem.

Gericht technologisch- en economisch onderzoek zal voor het mede oplossen van deze aspecten onontbeerlijk zijn.

## 5. DE KOTTERVISSERIJ

### 5.1 Inleiding

Haringvisserij door kotters wordt praktisch uitsluitend in span bedreven. Slechts een enkel schip is uitgerust en in staat alléén op haring te vissen. Het scala van op haring vissende kotters is vrij breed en loopt uiteen van de oudere CAO-kotters (met ca. 800 pk en 180 brt) tot nieuwere maatschapskotters variërend van 300 pk, 100 brt en 22 m lengte tot ca. 1500 pk, 300 brt en 36 m. Sommige schepen zijn speciaal voor de haringvisserij gebouwd. Bij spannen is ondanks het gebruik van grote netten (omtrek netopening ca. 300 m) relatief weinig trekkracht vereist, waardoor ook kleinere schepen toch de noodzakelijke vissnelheid voor haring van 4 à 5 kn. kunnen bereiken.

Het spannen zelf vereist naast een groot vakmanschap ook een uitstekende samenwerking tussen de schepen om een goed vangstresultaat te bereiken en daarbij zo weinig mogelijk schade aan het grote en daardoor kwetsbare vistuig op te lopen. Overigens maakt het zeer nauwkeurig manoeuvreren met het grote spannet de spanvisserij gevoelig voor wind en zeegang, waardoor ook buiten de stormperiodes (meer dan 6 Bf) nogal eens verwaaidagen voorkomen.

De (haring)spanvisserij stelt specifieke eisen aan de schepen, zoals een nettenrol (eventueel 2) geschikt om het omvangrijke tuig op te winden, een aantal elektronische voorzieningen (echoschrijver, netsonde, veelal een kleurenecholood en soms sonar). Enkele haringkotters zijn voorzien van een sorteermachine voor het snel sorteren van grote hoeveelheden haring, terwijl enkele kotters tevens zijn uitgerust met een kaakmachine geschikt voor maatjesverwerking (cap. 15 kantjes per uur). De visruimen zijn gekoeld; met behulp van ijs (meegenomen of zelf geproduceerd) wordt de ge-kaakte maatjesharing in tonnen of de verse haring zo snel mogelijk op de vereiste lage temperatuur gebracht. (Voor bewerkingen aan boord zie figuur 5.1).

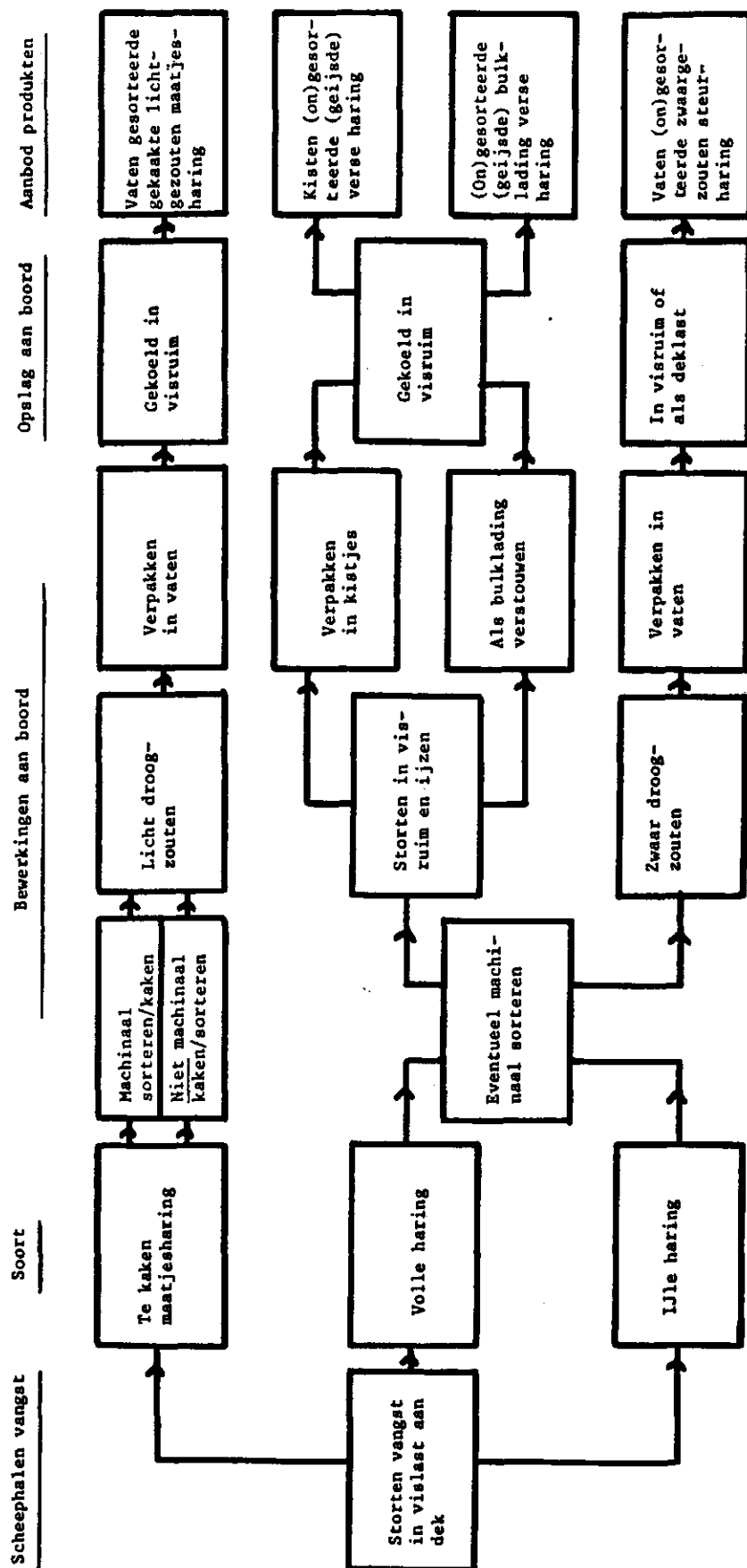
### 5.2 De spanvisserij in 1983 en 1984

#### Maatjes- en zomerharing

Op een aantal schepen van de kottervisserij waren met name in 1983 de verwachtingen over deelneming aan deze visserij hoog gespannen. Er werd te snel voorbij gegaan aan het feit, dat het merendeel van de schepen minder geschikt was voor het op zee kaken en zouten en betrekkelijk snel aanvoeren van de kantjes geaakte. Bovendien was op een deel van de kotters te weinig vakkennis aanwezig voor het zorgvuldig behandelen van de maatjesharing. Voorts werd met name in 1983 in het begin van het maatjesseizoen in de Centrale Noordzee haring met een te laag vetgehalte gevangen. Tenslotte daalden de prijzen voor maatjesharing zeer snel tot een voor de kotters weinig aantrekkelijk niveau als gevolg van grote aanvoeren door vrieshektrawlers en concurrerende importen van maatjesharing uit Denemarken.

Gezien deze gang van zaken waren voor het maatjesseizoen 1984 de verwachtingen minder hoog gespannen. Er namen vanaf het begin van het seizoen slechts 13 kotters in 3 combinaties deel aan deze visserij, waarvan alleen de grote combinatie van Katwijkse en IJmuidende kotters de maatjesperiode tot 15 juli royaal uitviste. Naar schatting werd 600 ton maatjes aangevoerd in ca. 6500 kantjes en ruim 2000 emmers voor een bedrag van ca. 1,3 miljoen gulden. Met enkele verwerkende bedrijven waren betere afspraken gemaakt dan in het voorgaande jaar, o.a. werd er aanzienlijk lichter gezouten en sterker gekoeld. De door kotters aangevoerde maatjesharing, zo-

Figuur 5.1 Globale bewerkingslijn van haring aan boord van kotters



wel hand- als machinaal geëkaakt liet zich tot een goed produkt verwerken. Ook dit seizoen liepen de prijzen snel terug door dezelfde oorzaken als in 1983. Voor de meeste kotters was de maatjesvisserij dan ook al gauw niet meer lonend, mede gezien de relatief hoge kosten. Deze komen niet alleen voort uit de extra kosten van verwerking en verpakking aan boord, maar ook uit de extra brandstofkosten die het regelmatig jagen van de verre visgronden met zich meebrengt. Het snel wegebben van het primeur-effect moet als blijvend worden beschouwd. Dit betekent dat de beheersing van kosten en kwaliteit voor de toekomst van nog groter belang wordt.

Voor de zomervisserij (na 15 juli) bestond in 1984 aanvankelijk weinig, later wat meer belangstelling. Naar schatting werd aan zwaar gezouten haring ruim ca. 2500 kantjes of 200 ton aangevoerd tegen een prijs van gemiddeld 80 gld./kantje.

De verse aanvoer werd veelal gesorteerd naar grootte, opgeijsd in kisten aangevoerd en bedroeg ca. 1200 ton. De prijzen kwamen bij een doordraai van ca. 30% slechts weinig boven de minimumprijs van f 24, 40 per kist van 40 kg. Dit werd mede in de hand gewerkt door de wisselvallige vangsten. In de weken met overvloedige vangsten - door één span werden in één week 7500 kisten of ca. 300 ton aangevoerd - kwam het tot relatief grote doordraai van de aanvoer. Bij dit prijsniveau is de zomerharingvisserij niet aantrekkelijk aangezien ook hier de energiekosten - door de afstand tot de visgronden - relatief hoog zijn.

#### Najaar- en winterharing

Voor de visserij op volle en ijle haring om de Zuid bestond beduidend meer belangstelling dan voor de visserij op maatjes- en zomerharing. Dit vindt mede zijn oorzaak in de traditionele bekendheid met deze visserij i.t.t. de maatjesvisserij. In totaal namen maximaal 20 spannen aan deze visserij deel. Na 1 januari bleef nog een tiental haringspannen over, welk aantal geleidelijk afnam. In totaal werd ca. 10.000 ton verse haring aangevoerd tegen een totale opbrengst van 5,5 à 6 mln. gld. In deze periode waren niet alle schepen uitgerust met een sorteermachine.

Ook in de najaarsperiode waren de vangsten wisselvallig met als gevolg een grote doordraai in weken met een overvloedige vangst. Met name in deze periode werd veel volle haring ongesorteerd en in bulk aangevoerd; goed en slecht verzorgde partijen haring ontvingen toch dezelfde minimumprijs bij doordraai. De doordraai werd zo groot dat de "Brusselse" bijdrage voor doordraai in gevaar kwam, hetgeen leidde tot een ingrijpen in de markt. De volgende regelingen werden van kracht:

- Een aanvoerbepijking per span per week tot 1500 kisten voor spannen tot 1000 pk, 2000 kisten voor een aantal pk's van 1000-2000 en maximaal 3000 kisten voor spannen boven 2000 pk. Deze regeling sorteerde als geheel weinig effect en werd uiteindelijk ingetrokken.
- Een drastische verlagijng van de overbruggingsbijdrage met 10 cent/kg voor de kleinste en 16 cent/kg voor de grotere haring bij een gelijktijdige verhoging van de aanvoerheffing tot 5 en later zelfs tot 10 cent/kg. Hierbij werd de minimumprijs steeds gehandhaafd (zie 2.4).

Als geheel moet worden geconstateerd, dat de rentabiliteit van de najaars- en wintervisserij voor veel spannen zeer matig was. Hogere kosten (veel verstomen, schade aan vistuigen) en/of lagere opbrengsten (slechte vangsten, lagere overbruggingsbijdrage of veel verwaaidagen) maken dat de visserij snel onaantrekkelijk wordt. Diverse spannen wisselden dan ook regelmatig de visserij op haring af met die op kabeljauw, soms zelfs binnen een reis. Opvallend is, dat het prijsniveau zich vrijwel steeds net boven de minimumprijs beweegt. Bij wat aantrekkende prijzen neemt de aanvoer snel toe met als gevolg weer prijsdaling.

#### 5.3 Toekomstverwachtingen

In de voorgaande jaren was de economische betekenis van de haringvangst voor een beperkt aantal kotters van betekenis en dan met name in

najaar en winter. Voor de komende jaren lijkt in verband met het quoteringsregime voor plat- en rondvis een grotere belangstelling van de kottersector zeer aannemelijk. Als vissen op haring moet worden gezien als het alternatief voor stilliggen, is dat al aantrekkelijk zodra de directe kosten van deze visserij worden goedge maakt. Bij wat gunstigere besommingen kan ook nog een kleiner of groter deel van de indirecte kosten worden terugverdiend. Een grotere belangstelling van de kottersector voor de haringvisserij zal, als de situatie voor de sector zich niet wijzigt, een structureel verschijnsel worden. Zo'n toenemende produktie van kotterharing kan overigens een prijsverlagend effect hebben, zowel door grotere aanvoeren op zich (incl. het vissen voor de pot), als eventueel door aanlanding van een lagere kwaliteit door de nieuw deelnemende kotters.

Ook in het verleden werd de prijs voor kotterharing in het najaar bepaald door zowel de omvang, regelmaat en kwaliteit van de aanvoer, als de verwerkingscapaciteit van de verwerkende bedrijven en de afzetmogelijkheden voor deze bedrijven. De kottersector is voor de volle en ijle haring gebaat bij een grotere concurrentie tussen de verwerkende bedrijven onderling, alsmede bij een uitbreiding van de verwerkingscapaciteit. Tevens is voor een goede prijsvorming (en een lage doordraai) zowel een kwalitatief goede aanvoer gewenst, naast verwerkende bedrijven aan de wal, die in hun produktielijn streven naar kwaliteitsbeheersing en een gericht, actief afzetbeleid.

Voor de kottersector is (op enkele uitzonderingen na) de aanvoer van maatjesharing een nieuwe activiteit, waar in de afgelopen twee jaren al de nodige ervaring mee is opgedaan, zowel in negatieve als positieve zin. Ook bij maatjesharing is i.v.m. de beperkte houdbaarheid de invloed van de kottersector op de prijsvorming beperkt tot aanlanding van een zo goed mogelijk produkt in overleg met de verwerkende bedrijven. Dit in tegenstelling tot de reders, die een produkt aanvoeren, dat zich leent voor (tijdelijke) opslag.

Om tot een betere valorisatie van de haring te komen zal de kottersector een aantal veranderingen in de wijze van werken kunnen overwegen. Hierbij moet onderscheid worden gemaakt tussen overwegingen op korte en middellange termijn. Deze zullen steeds worden aangegeven voor de maatjes- en zomerperiode en voor de najaars- en winterperiode. Als een wijziging op middellange termijn wordt beschouwd een betere aanpassing van het schip aan de behoeften van een efficiënte behandeling, c.q. verwerking aan boord.

### 5.3.1 Maatjes- en zomerperiode

#### Korte termijn

De aanvoer van een zeegekaakt, licht gezouten en voldoende gekoeld produkt zou voor de naaste toekomst voor een aantal kotters aantrekkelijk moeten zijn. Hetzelfde geldt voor de verwerkende bedrijven, die weliswaar het produkt nog een nabewerking moeten geven (zie hoofdstuk 2), maar toch kunnen beschikken over het originele zeegekaakte produkt. Om dit te realiseren zal echter het niveau van zowel de prijzen als de kosten aantrekkelijker moeten worden. Het vormen van grotere combinaties kan tot het laatste bijdragen. Er mag worden verwacht, dat het machinaal kaken aan boord verder zal toenemen. Het gebruik van een kaakmachine levert een wat bleker produkt, dat echter de vergelijking met het handgekaakte produkt goed kan doorstaan. In vergelijking met de hierna genoemde wijze van verwerking biedt de verwerking op zee een beperkte tijdswinst tussen tijdstip van vangst en gereedkomen van het eindprodukt. De eventueel iets zwaarder gezouten partijen kunnen de verwerkende bedrijven bestemmen voor die regio's van hun afzetgebied, waar men een iets zwaarder gezouten produkt prefereert.

Naast de aanvoer van een licht gezouten, zeegekaakte maatjesharing kan de aanvoer van gekoelde, verse haring binnen 36 uur na de vangst worden overwogen. De Deense maatjesharing wordt voor een deel op deze wijze

over land in Nederland aangevoerd en hier gekaakt, gezouten en diepgevroren. Voorwaarde voor verse aanvoer is, dat de haring niet te noordelijk zit, de spancombinatie voldoende snelle jagers beschikbaar heeft en er vooraf met verwerkende bedrijven goede afspraken zijn gemaakt. Een geheel op de kotters drukkende voorwaarde is, dat de op deze wijze aanvoerende kotters een hoog niveau van kwaliteitsbeheersing handhaven. Met name het in acht nemen van de koeling en het niet overschrijden van de hiervoor genoemde tijdsduur zijn naast de intrinsieke kwaliteit van de gevangen haring van doorslaggevend belang.

Een ook in voorgaande jaren op beperkte schaal beproefde mogelijkheid kan een samenwerkingsverband tussen een hechte, grote spancombinatie en één of twee verwerkingsschepen met voldoende (mechanische) verwerkings- en vriescapaciteit zijn. De bemanning op de kotters kan beperkt blijven, door (in navolging van de Denen) de haring goed gesorteerd vers en gekoeld aan te leveren, of zelfs eventueel de vangsten nog in de kuil over te geven aan het verwerkingsschip. Dit maakt de kotters in de maatjesperiode wat minder afhankelijk van de afstand tot de visgronden, waarop goede maatjesharing gevangen kan worden. Het wel eens genoemde bezwaar, dat tussen kotters en verwerkingsschepen geen goede maatstaf voor het bepalen van ieders aandeel in de besomming kan worden gevonden, lijkt meer gezocht dan reëel te zijn. Bij elke spancombinatie treft men in beginsel hetzelfde probleem aan, maar dan wordt wel een oplossing gevonden. Belangrijker lijkt het feit, dat de enkele nog resterende zijtrawlers of kleine hektrawlers met vriescapaciteit eigendom zijn van enkele rederijen, diët.o.v. de deelnemende kotters in feite "de dienst uitmaken". Wil de Nederlandse visserij op maatjesharing overleven, dan dient deze variant bepaald serieuzer te worden genomen dan in de afgelopen jaren is gedaan 1).

#### Middellange termijn

In voorgaande jaren hebben de in span vissende kotters in meerderheid slechts korte tijd deelgenomen aan de maatjesvisserij. Niet alleen de snel dalende prijzen, maar ook de wat schrale vangsten, de hoge kosten en het arbeidsintensieve karakter van een aan boord gekaakt produkt maakte de maatjesvisserij niet aantrekkelijk. Een belangrijke overweging is ook de mate van geschiktheid van kotters voor deze visserij.

Voor de komende jaren wordt verwacht, dat meer kotters langer aan de maatjesvisserij deelnemen door gebrek aan andere alternatieven. Dit vergt op den duur een beter aangepast schip voor deze visserij, met name wat betreft de verwerking aan boord. Hierbij wordt gedacht aan de uitrusting met kaakmachines en vooral ook aan installatie van diepvriescapaciteit aan boord. Bij hechte spancombinaties, die tot samenwerking met een verwerkingsschip komen zijn deze aanpassingen minder noodzakelijk.

In de loop van 1985 zullen twee kotters in de vaart worden gebracht met een lengte van 36,5 m, een hoofdmotor van 1200 pk., een visruim van 160 m<sup>3</sup>, een koel- of vriesruim van 200 m<sup>3</sup>. Het span als geheel komt ongeveer overeen met de oorspronkelijke 2000 pk. vrieshektrawlers wat betreft laadvermogen en bemanning. Deze schepen moeten goed geschikt geacht worden voor de haringvisserij gedurende het gehele seizoen.

De aanpassing van kotters aan de maatjesvisserij zal naar verwachting niet snel verlopen. Er moeten hoge investeringen voor een betrekkelijk korte periode worden gedaan. Beter aangepaste schepen hebben echter een grotere actieradius (van belang i.v.m. visgronden) en kunnen in beginsel een kwalitatief goed produkt aanvoeren. Voor zover aan boord goed verwerkte haring in emmertjes wordt diepgevroren, wordt in feite een eindprodukt aan de wal gezet.

1) Door tijdsgebrek kon geen cijfervoorbeeld volledig worden uitgewerkt; in een later stadium kan een dergelijke begroting, indien wenselijk, wel worden gemaakt.

### 5.3.2 Najaars- en wintervisserij

#### Korte termijn

Naar verwachting zal vooral de belangstelling voor het spannen op volle en ijle haring toenemen, waardoor de aanvoer hiervan wordt vergroot. Dit vereist aandacht op tenminste twee punten. Allereerst is van belang, dat er zo regelmatig mogelijk een aan boord goed behandeld produkt gesorteerd en geijsd in kisten bewaard bij ca. 2° C wordt aangevoerd. Met name bij grote vangsten gaat de behandeling aan boord achteruit, o.a. door aanvoer in bulk. Een zekere beperking van de aanvoer zou kunnen worden bereikt door in ieder geval vast te houden aan de verplichting van de aanvoer in kisten. Een beroep op overmacht door een tekort aan viskisten doet nogal onwaarschijnlijk aan. Eventueel toch in bulk aangevoerde haring dient bij doordraai een lagere vergoeding te krijgen dan de in kisten aangevoerde haring. Voor het afremmen van te grote aanvoeren is voorts het bekende instrumentarium beschikbaar van manipulatie met de hoogte van de overbrugging en de heffing. Hiertoe behoort ook de - vorig jaar minder succesvol verlopen - aftopping van de aanvoer per span per week. Een dergelijke regeling zal voor alle deelnemers aan de visserij acceptabel moeten zijn.

Ook de verwerkende handel zal zich op een grotere aanvoer dienen in te stellen, o.a. door uitbreiding, verdere automatisering en stroomlijning van de produktielijnen. Voorts zal de handel alert moeten zijn op vergroting van de afzet in binnen- en buitenland.

Afzonderlijke aandacht verdient het punt van de prijsvorming. De machtsverhoudingen tussen aanvoer en verwerkende bedrijven blijken duidelijk uit de meestal net boven de minimumprijs liggende prijzen op afslag-niveau. Daarbij verdient aantekening, dat van spannen die traditioneel het produkt goed verzorgen, de aanvoer zelden of nooit worden doorgedraaid. Het toch beperkte aantal verwerkende bedrijven koopt tegen zo laag mogelijke prijzen in, zowel diepgevroren als verse haring. De indruk bestaat dat bij enkele bedrijven minder op kwaliteit dan op de prijs wordt gelet. Bij de verdere verwerking tot half- en eindprodukt blijken de kwalitatief slechtere partijen zich niet tot een breed scala van produkten te laten verwerken.

#### Middellange termijn

Een structureel grotere aanvoer zal zowel wat betreft de fileercapaciteit van als de afzetmogelijkheden voor de verwerkende bedrijven op mogelijkheden kunnen stuiten. Het eerste knelpunt lijkt daarbij aanzienlijk gemakkelijker op te lossen dan het tweede, ook al zal dit bij een aantal bedrijven nog vrij grote investeringen vergen in de verwerkingslijn aan de wal, inclusief voldoende vriescapaciteit en tijdelijke opslagcapaciteit. De afzet van het produkt behoort in eerste instantie tot de verantwoordelijkheid van de verwerkende bedrijven. Reeds eerder is geconstateerd (zie hoofdstuk 2 en 3) dat enerzijds bij een toenemende internationale concurrentie de levering van een kwaliteitsprodukt in binnen- en buitenland van doorslaggevende betekenis zal worden. Anderzijds zullen nieuwe afzetmarkten en nieuwe produkten moeten worden afgetast. Daarbij moet worden bedacht, dat de totale hoeveelheid haring die vermoedelijk in 1985 door de Nederlandse vloot zal worden aangevoerd nog vrij belangrijk kleiner is dan hetgeen bijvoorbeeld in de vijftiger jaren werd aangeland. Maar in de volgende jaren zal deze hoeveelheid snel kunnen groeien, gezien het verwachte verloop van de haringstand en het Nederlands aandeel in de toelaatbare vangsten. Aangenomen mag worden dat op den duur de aanvoer van kwaliteitsverse haring zich zal stabiliseren op het niveau van de afzetmogelijkheden van de verwerkende bedrijven. Waarschijnlijk zal dan weer een min of meer vaste groep daartoe ingerichte en uitgeruste kotters met daarop ingestelde bemanning de vangst en verwerking van deze haring voor zijn rekening nemen.



## 6. CONCLUSIES EN SUGGESTIES

### 6.1 Conclusies

#### 6.1.1 Grondstoffenaanbod

Vrieshektrawlers, kotters en importen uit het buitenland verzorgen het grondstoffenaanbod van haring in Nederland. Het gezamenlijke aanbod bestaat momenteel voor een klein deel uit reeds tot half- en eindprodukt verwerkte haring, het grootste deel bestaat uit diepgevroren en verse haring al of niet gesorteerd. Nader gespecificeerd bestaat het huidige aanbod uit:

- zeegevroren pakken onbewerkte haring (maatjes, volle en ijle) uit eigen vangst, gedurende het gehele jaar beschikbaar of zolang de koelhuisvoorraad strekt;
- verse haring (volle en ijle) uit eigen vangst in najaar en winter;
- maatjesharing uit eigen vangst (juni/juli) zeegekaakt en gezouten verpakt in emmers en pakken (diepgevroren) of in tonnen (niet diepgevroren);
- geïmporteerde maatjesharing (zomermaanden) uit Denemarken en Zweden, hetzij als gereed produkt, hetzij als verse haring;
- gezouten ongekaakte (steur)haring in tonnen in het najaar, uit eigen vangst;
- andere importen van haring in diverse vormen voor specifieke bestemmingen.

De sortimenten haring vertonen per periode en per visgebied uiteenlopende eigenschappen die de basis vormen voor een ver doorgevoerde produkt-differentiatie.

#### 6.1.2 Verwerkende bedrijven aan de wal

In de laatste tien jaren heeft de verwerking van haring zich in toenemende mate van zee naar de wal verplaatst. Het aantal groot- en tussenhandelsbedrijven die zich geheel of ten dele in Nederland met verwerking van haring bezighouden bedraagt ongeveer 270, waarvan slechts 35 volledig zijn gespecialiseerd in de haringverwerking of een belangrijk aandeel hebben in de haringhandel.

Voorkomende produktiegangen op grote schaal in de verwerkingsbedrijven aan de wal zijn:

- gedurende de zomermaanden geconcentreerde verwerking van maatjes tot consumptieve maatjesharing (al of niet handschoongemaakt) in variërende verpakking, voornamelijk bestemd voor binnenlandse en West-Duitse markt;
- gedurende najaar en winter geconcentreerde verwerking van volle en ijle haring tot machinaal platgesneden filets, voornamelijk bestemd voor binnenlandse en West-Duitse marinade en conservenindustrie.

Verdere produktiegangen aan de wal op kleinere schaal zijn:

- gedurende het najaar verwerken van verse volle haring tot gezouten (steur)haring bestemd voor export of binnenlandse rokerijen;
- verwerken van haring (heel of als filets) tot gerookte, gestoomde, gemarineerde, gebakken of ingeblikte haringprodukten.

#### 6.1.3 Heroriëntatie van verwerking

De aanvoerende en verwerkende bedrijven hebben snel gereageerd op de gewijzigde technologische en afzetomstandigheden. Desondanks zijn er nog problemen die om een oplossing vragen. Bij verder stijgende haringaanvoeren, worden deze problemen grootschaliger en vereisen een meer fundamentele aanpak. Dit betreft met name uit technologisch en economisch oogpunt bezien nog beter aangepaste processen van verwerking aan boord en aan de wal en een betere afstemming aan de afzetmogelijkheden op de verschillende deelmarkten.

De heroriëntatie op procesgangen met technologisch hoogwaardige producten en een duurzaam rendabele afzet zal stellig nog enkele jaren vergen. Voor vele haringverwerkende bedrijven in Nederland is in dit verband een duidelijker marktconceptie van belang.

De reeds genoemde mogelijkheden tot produktdifferentiatie vormen in verband met deze gedeeltelijke heroriëntatie van verwerking en afzet een mogelijkheid tot betere valorisatie. Bij de stuwung door de opeenvolgende schakels is beheersing van het kwaliteits- en kostenniveau in verband met de internationale concurrentie van groot belang. Voor het goed benutten van de mogelijkheden tot produktdifferentiatie is ook een fijnmazige marktvoorziening een dwingende voorwaarde. Knelpunten kunnen hier liggen bij op massa-aanvoer ingestelde verhandelende en verwerkende bedrijven die niet zijn ingesteld op een brede produktdifferentiatie. Afgezien van zeer gespecialiseerde verwerkende bedrijven mag worden verwacht, dat bij niet tijdige onderkenning hiervan bij grotere aanvoeren dit knelpunt groter zal worden.

#### 6.1.4 Het Europees haringplaatje

De huidige afzetmogelijkheden van Nederlandse haring vloeien voor een deel ook voort uit de gewijzigde mogelijkheden op de Westeuropese afzetmarkt. Met name op deze markt is de totale vraag gedaald. Bovendien hebben zich "wegens schaarste" verschuivingen voorgedaan in onderlinge leveranties van de Europese haringhandel.

Het verbruik van haring nam af van ca. 450.000 ton in 1976 naar 350.000 ton in 1983 met een dieptepunt in het verbruik in 1979 van 300.000 ton.

Deze ontwikkelingen houden rechtstreeks verband met de zeer sterke afnemung van de vangsten van 530.000 ton tot 110.000 ton in 1979 en daarna meer dan een verdubbeling tot 230.000 ton in 1983. Het herstel van de vangsten blijkt duidelijk sneller te gaan verlopen dan de toenemung van het verbruik. Aangezien de invoer uit derde landen zich in deze periode met enige schommelingen op het niveau van ca. 130 à 140.000 ton stabiliseerde, moet een toenemend aandeel van de stijgende vangsten worden uitgevoerd naar derde landen of uit de markt worden genomen.

#### 6.1.5 Het Nederlandse produktenplaatje

De hoeveelheid haring die door de Nederlandse groot- en tussenhandelsbedrijven gezamenlijk wordt omgezet (momenteel jaarlijks ca. 90.000 ton), bestaat globaal uit tot volgende verwerkte half- en eindprodukten; gezouten binnenland 20%, gezouten buitenland 30%, gerookt en gestoomd 7%, volconserven en haringmarinades 15%, haringlappen bestemd voor export 7%, en overige haring nagenoeg geheel bestaande uit onbewerkte diepgevroren haring voor export 16%.

Hierbij is met een totale marktomvang van 220.000 ton (1983) de West-Duitse markt het belangrijkste buitenlandse afzetgebied.

#### 6.1.6 De Nederlandse concurrentiepositie

De huidige concurrentiepositie van Nederlandse haring ten opzichte van haring uit Scandinavische en andere Westeuropese landen varieert sterk per type half- en eindprodukt, c.q. deelmarkt. De Nederlandse concurrentiepositie is sterk bij produkten als gezouten maatjesharing, produkten van overige gezouten haring, diepgevroren haring en voor gerookte haring. Het aandeel in de markt voor verse haring is, door binnenlandse verwerking van deze haring tot filets (haringlappen) in stijgende lijn. Relatief gering is het aandeel in en de invloed op de markt voor half- en eindprodukten van marinades en conserven.

Binnen het traditionele Nederlands produktenpakket zijn de mogelijkheden voor afzetverruiming beperkt. Bij toenemende vangsten moet ook de afzet van andere half- en eindprodukten uit haring alsmede de mogelijkhe-

den van nieuwe afzetmarkten worden onderzocht zoals bijvoorbeeld Oost-Europa, Japan en Afrikaanse landen, om de capaciteit van de handel en verwerking en de capaciteit van de vloot zoveel mogelijk in overeenstemming te laten blijven.

In enkele deelmarkten gaat momenteel de eerste keuze van handel en verwerking niet alleen uit naar door Nederlandse vaartuigen aangevoerde haring. Met name de Oostzee-haring, aangevoerd door Scandinavische vaartuigen, heeft zich als maatjesharing op de Nederlandse markt en als grondstof voor de fileer- en marinademarkt voor de Duitse haringindustrie een goede positie verworven. Of wederom substitutie door Noordzeeharing mogelijk is wordt mede bepaald door verbeteringen in de procesgang aan boord van Nederlandse vaartuigen en bedrijven aan de wal.

De concurrentiepositie van Nederlandse haring is meer afhankelijk van het handhaven c.q. verbeteren van het kwaliteits- en kostenniveau op de internationale markt voor halfprodukten dan op die van een breed assortiment eindprodukten. Het nadeel van de merkloosheid van haring als halfprodukt kan opgevangen worden door de reputatie van kwaliteitsleverende Nederlandse bedrijven.

#### 6.1.7 Haring van de vrieshektrawlers

Gedurende 1983 en 1984 namen alle vrieshektrawlers met redelijk succes deel aan de haringvisserij in en buiten de Noordzee gelegen gebieden. De periode waarin op haring werd gevestigd strekte zich uit van juni tot in september, gevolg door een korte periode haringvisserij in het Engels Kanaal waaraan slechts enkele eenheden deelnamen. Vanaf de Noordzee werd overwegend maatjesharing aangevoerd, vanaf de overige gebieden volle en ijle haring. In 1984 lag het vangstniveau van de Noordzee aanzienlijk hoger en voor de overige gebieden aanzienlijk lager dan het voorgaande jaar.

In beide jaren bestond het aanvoerassortiment nagenoeg geheel uit pakken (gewicht per pak + 23 kg) onbewerkte diepgevroren haring. Voor op deze wijze aangevoerde pakken is aan boord van de hektrawlers een hoge graad van mechanische verwerking vangst bereikt. De verwerkingslijnen zijn afgestemd op het in snel tempo sorteren, diepvriezen, verpakken en opslaan van grote vangsten pelagische vissoorten.

Voor makreel en haring met als belangrijkste bestemming de Afrikaanse markt kan dit een voorlopig aanvaardbare procesgang zijn, overige haring verdient gezien de eindbestemming van het produkt een kwalitatief betere behandeling. Zowel de gebreken van de huidige procesgang bij massale vangsten:

- te lange duur van vooropslag in vislast en koeltanks;
- te korte invriestijd, onder druk van verwerking volgende vangsten;
- vermenging van partijen, door opeenvolgende vangsten;
- als de eenzijdigheid van de verwerkingslijnen dient bij haring voor de Europese en Japanse markt te worden voorkomen c.q. te worden opgeheven.
- Gedeeltelijke wijziging van de huidige verwerkingslijnen en behandeling aan boord kan leiden tot een grotere differentiatie in aangevoerde produkten met als gevolg betere valorisatiemogelijkheden van het produkt. Afgezien van de vereiste zorgvuldigheid bij de verwerking aan boord kunnen een aantal mogelijkheden in overweging worden genomen:
- tijdige stopzetting van de visserij bij massale vangsten;
- een verdergaande mechanisering van de verwerking aan boord door installatie van fileermachines en eventueel kaakmachines;
- het in grotere mate aanvoeren van zeegekaakte en gezouten maatjesharing in emmers en tonnen waarbij aan de vereisten van een juist fermentatieproces wordt voldaan;
- aan boord voorzuren van gefileerde haring als grondstof voor de marinadeindustrie;
- eventueel herinvoering van andere conserveringsmethoden dan diepvriezen.

### 6.1.8 Haring van de kotters

In de afgelopen twee jaren zijn de resultaten van de vangst op maatjesharing voor kotters teleurstellend geweest. De belangrijkste oorzaken zijn o.a. de snel dalende prijzen per kantje in het begin van de maatjesperiode, de geringere doelmatigheid van kotters voor het aanvoeren van zeegekaakte en gezouten haring en de relatief hoge kosten. In beginsel kunnen kotters een goed produkt aanlanden, dat voor de haringverwerkende bedrijven goed bruikbaar is. Voor het succesvol deelnemen aan de vangst op maatjesharing dienen in de toekomst aan een aantal voorwaarden te worden voldaan, zoals:

- het vormen van grotere hechtere combinaties;
- een betere aanpassing van de schepen o.a. wat betreft vriescapaciteit en mechanisatie van de verwerking;
- duidelijke afspraken met verwerkende bedrijven.

Voorhands lijkt de aanlanding van verse haring (volle en ijle) in de najaars- en winterperiode betere perspectieven te bieden. De spanvisserij is zoals bekend weer- en vangstgevoelig, hetgeen tot een vrij onregelmatig aanvoerpatroon, daling van de kwaliteit en doordraai kan leiden. Ook de tekortschietende fileercapaciteit voor pieken in de aanvoer draagt hier toe bij, hetgeen verbeterd kan worden door meer fileermachines van de jongste generatie.

Een betere valorisatie van de aangelande, verse haring vereist op vier niveaus zorgvuldige aandacht, namelijk van:

- de spancombinatie: aanvoer in kisten, handhaving van een strikt koelingsregime, vermijden van het vissen voor de pot;
- de verwerkende bedrijven: stroomlijning van de verwerkingslijnen, vergroting van de fileercapaciteit en voor sommige bedrijven een concreter marketingbeleid;
- de afslagen: gekoelde opslagruimten, snellere afvoer en soms meer faciliteiten en een grotere hygiëne;
- de regelgevers: maatregelen gericht op verbetering van de kwaliteit en een stringenter aanvoerbeleid met in een vroeg stadium ingebouwde sancties ter vermindering van de door de EG gelimiteerde doordraai.

## 6.2 Suggesties

De hieronder opgenomen suggesties zijn overwegend technisch en/of technologisch van aard. Bij een aantal suggesties is een economische evaluatie op zijn plaats; dit is niet steeds aangegeven. Uitvoering van een deel van de suggesties vereist een intensivering van het onderzoek naar de vangst, verwerking en afzet van haring.

### 6.2.1 Vrieshektrawlers

Voorzover technisch mogelijk en economisch aantrekkelijk:

- a. Automatisering, uitbreiding en verbetering van het bestaande maatjes-haringprocedé aan boord.
- b. Bestaande mechanische verwerkingslijnen aan boord uitbreiden met visbewerkingsinstallaties voor machinale versnijding van volle en ijle haring tot filets (haringlappen).
- c. Onderzoek naar andere conserverings- en opslagmethoden aan boord dan en voor alleen diepvriessharing (voorzuren, c.q. zwaarzouten van filets en hele haring in vaten of containers).

Doel: - het voeren van een breder en kwalitatief hoger gewaardeerd aanvoerassortiment dat beter aansluit op de binnen- en buitenlandse vraag.

Nuttig effect: - betere valorisatie van een aanzienlijk deel van de haringvangsten door vrieshektrawlers.  
- versterking van de concurrentiepositie van de Nederlandse haringsector in binnen- en buitenland.

- Knelpunten:
- inpassing van reeds ontwikkelde fileerlijnen aan en in bestaande werkruimten, verwerkingsapparatuur, verwerkingsgangen en verwerkingscapaciteit.
  - opzetten van een systeem voor afvalverwerking.
  - geheel nieuw ontwikkelen van onderdelen voor een geautomatiseerde verwerkingslijn (incl. kaakmachines) van maatjesharing; de internationale machine-industrie is hierin nog niet geïnteresseerd wegens een te beperkte marktomvang.
  - opoffering van eventuele laadruimten bij het ontwikkelen van andere procedé's, c.q. aanpassing van laadruimten aan andere opslagmethoden.

d. Onderzoek naar de effecten op haring van opslag in tanks met gekoeld zeewater.

- Doel:
- onderkenning van chemische en bacteriologische processen welke in de haring plaatsvinden tijdens dergelijke opslag.

Nuttig effect: - mogelijk verbeterde kwaliteitsbeheersing en processing aan boord van hektrawlers.

#### 6.2.2 Kotters

- a. Onderzoek naar andere reële mogelijkheden dan de reeds toegepaste voor een rendabele visserij op maatjesharing.
- b. Bij een aantal op volle en ijle haringvissende kotters moet een efficiëntere procesgang worden gestimuleerd, hetgeen aanpassing van bedrijfsinrichting en uitrusting vereist.

- Doel:
- aanvoer van kwalitatief betere haring voor verwerkende bedrijven aan de wal.

Nuttig effect: - kan specialisatie van een deel van de kotters op haring vergroten en tevens overcapaciteit bij andere kottervisserijen gedeeltelijk opheffen.

- Knelpunten:
- het verplicht op zee kaken, zouten en aanvoeren in tonnen van maatjesharing is een arbeidsintensief proces waarbij over onvoldoende werkruimte wordt beschikt.
  - afhankelijkheid van verwerkende bedrijven aan de wal is groot.
  - verse haring wordt nog onvoldoende gesorteerd, gekoeld en verpakt aangevoerd, met name bij grote aanvoeren.

#### 6.2.3 Verwerkende bedrijven aan de wal

- a. Produktinnovatie op basis van haring. Het zoeken naar nieuwe produkten buiten het traditionele produktenpakket, alsmede onderzoek naar de verhandeling hiervan.
- b. Technologisch onderzoek naar de optimale verwerking van maatjesharing aan de wal die uiteenlopende voorbereidingen hebben ondergaan, zonodig bijstelling van de haringverordening.
- c. Voortgezet onderzoek naar optimale methoden van groot- en kleinverpakking van (maatjes) haring voor de laatste afzetschakel.
- d. Technologisch onderzoek naar produktiemethoden van gerookte haring die het nematodenprobleem kunnen reduceren.
- e. Centrale verwerking doorgedraaide vis en visafval. Onderzoek naar de technische en economische aspecten van verwerking van vis en visafval tot hoogwaardige produkten.

- Doel:
- evenals bij de vrieshektrawlers en kotters het geval is, het voeren van een breder en kwalitatief hoger gewaardeerd aanbodassortiment dat beter aansluit op de binnen- en buitenlandse vraag.

- Nuttig effect: - onderzoek naar optimale verwerking van maatjesharing kan bijdragen tot kwaliteitsbeheersing door het bedrijfsleven en noodzakelijke basisinformatie voor een eventuele door de (semi)overheid te ontwikkelen kwaliteitsbeleid.
- onderzoek naar optimale methoden van verpakking kan een aanzienlijke uitbreiding van de markt voor maatjesharing inhouden, met name in het buitenland.
  - produktiemethoden die het nematodenprobleem kunnen oplossen kunnen voor hernieuwde afzetmogelijkheden zorgen voor gerookte haring.
- Knelpunten: - ondanks een eeuwenlange haringtraditie zijn alle mogelijkheden van verwerking uit technologisch en afzetoogpunt nog niet bekend.
- vele bedrijven zijn te klein om produktinnovatie zelf aan te pakken.
  - op het gebied van verwerking en kwaliteitsbeheersing schuilt het gevaar van verslechtering door het toegenomen aantal bedrijven dat maatjesharing is gaan verwerken. Haaks hierop de toenemende controle door o.a. consumentenorganisaties.
  - maatjesharing in huidige traditionele aanbodsform is voornamelijk uitsluitend geschikt voor de binnenlandse visdetailhandel en horeca.
  - met betrekking tot produktiemethoden die het nematodenprobleem bij gerookte haring kunnen reduceren bestaat een discrepantie tussen de wensen van de consument en de eis van de overheid in een aantal landen.
  - doorgedraaide vis en visafval wordt thans grotendeels afgezet aan buitenlandse vismeelfabrieken, het resterende aan de Nederlandse dierenvoedselindustrie.
  - voor hoogwaardige produkten van visafval heeft haring een (te) hoog vetgehalte.

#### 6.2.4 Afslagen

- a. De afslagen moeten in navolging van de Deense afslagen meer faciliteiten verlenen ten aanzien van het koelen, sorteren, verpakken en sneller afvoeren van de haring onder het behoud van een zo groot mogelijke hygiëne.
- Doel: - tussenopslag en overslag van beter gekoelde, gesorteerde en verpakte haring.
- Nuttig effect: - meer verhandeling van (maatjes)-haring via de afslag.
- efficiëntere processing binnen de verwerkende bedrijven.
- Knelpunten: - hierop niet ingestelde afslagen in Nederland.
- seizoengebonden aanvoer van haring.
  - aanvoer van het grootste deel der haring in diepgevroren toestand welke niet over de afslagen wordt verhandeld.

## Bijlage 1. Het huidige bevissingspatroon van haring

Door jaarlijks ruimere quota voor haring in de Noordzee zit de haringaanvoer in de lift. Door deze verhoging en tevens door zeer beperkte mogelijkheden in andere visserijen zal de duur der Noordzeeharingvisserij vermoedelijk worden verlengd. In elk geval is indien het vangstpatroon en ook de afzetmogelijkheden zich normaal ontwikkelen een groter aanbod van Noordzeeharing te verwachten.

De huidige haringvisserij vindt grotendeels plaats in het haringseizoen (ultimo mei-december). Haringvisserij in de overige periode (januari-mei) is meest beperkt tot spanvisserij door kotters tijdens de maanden januari en februari, uitlopend tot in maart. De wintervisserij op haring in buiten de Noordzee gelegen gebieden welke na de oorlog door met name toepassing van de trawlvisserij en nieuwe typen schepen een groeiperiode doormaakte is door restricties op de haringvisserij in deze gebieden vrijwel tot stilstand gekomen.

Voor de Noordzee zijn momenteel twee periodente onderscheiden, namelijk zomervisserij in de Centrale en Noordelijke Noordzee met als hoofdprodukt maatjes-haring, en herfst- en wintervisserij in de Zuidelijke Noordzee en het Oostelijk Engels Kanaal op volle en ijle haring. Zomervisserij is nog in hoofdzaak een aangelegenheid van vrieshektrawlers. De herfst- en wintervisserij wordt door de toegepaste visserijtechnieken en de te bevissen visgronden in hoofdzaak uitgeoefend door kotters. In de najaarsvisserij zijn de vrieshektrawlers alleen maar eventuele participanten tijdens de Kanaal en Sandettievisserij.

De haringvisserij in de buiten de Noordzee gelegen gebieden wordt tot nu toe uitsluitend uitgeoefend door vrieshektrawlers. Deze visserij vindt gelijktijdig en als aanvulling plaats op de haringvisserij van de vrieshektrawlers in de Centrale en Noordelijke Noordzee.

De start van het haringseizoen vindt plaats in mei/juni met de visserij op maatjesharing in de Centrale en Noordelijke Noordzee. Visserij op deze haringsoort loopt door tot juni/augustus, waarbij de haring verschillende fasen van maatje naar maatje/volle, volle maatje en tenslotte volle haring doorloopt. In augustus/september verschijnen paairijpe/paaiende en ijle haring in de vangsten. Kwantiteit, kwaliteit en vetgehalte kunnen in de periode mei tot en met september onderscheiden worden van goed tot uitstekend, in augustus/september teruglopend van goed naar redelijk tot matig. De bestemming van de haring wordt aangepast aan de intrinsieke eigenschappen. Gedurende de gehele periode verplaatst de visserij zich van noordelijke wateren met verspreide vangstgebieden naar meer geconcentreerde vangstgebieden in zuidelijke kustwateren van de Noordzee. Gedurende oktober tot en met april is tijdens de winter en het vroege voorjaar over het algemeen geen lonende haringvisserij in de Centrale en Noordelijke Noordzee (eg-zone) mogelijk.

Naar afmeting gemeten is de Noordzeeharing kleiner in vergelijking met de Atlanto Scandische haring en de haring uit de westelijke wateren. De Noordzeeharing valt in noordelijke wateren groter uit dan in zuidelijke wateren. Tijdens het haringseizoen is er een groei van de jonge haring, die in de vangst verschijnt, naar volwassenheid. Volgens biologen wordt er gedurende de laatste 30 jaar een geleidelijke groeiversnelling waargenomen bij de Noordzeeharing. De jonge haring is groot voor zijn leeftijd. Een der oorzaken hiervan kan de grotere voedselrijkdom van het kustwater zijn, alhoewel de haring hier maar ongeveer een halfjaar verblijft.

Haringvisserij in de Zuidelijke Noordzee en het Oostelijk Engels Kanaal vindt plaats vanaf oktober. Hoogtepunt hiervan is de visserij op volle haring in de periode oktober/november. Kwantiteit en kwaliteit is goed tot uitstekend. Later in december/januari teruglopend naar redelijk tot matig, waarbij de volle haring na paaiïng ijle haring is geworden. Visserij op haring in de Zuidelijke Noordzee met in eerste instantie een zuidelijke trek in het Kanaal gevolgd door een noordelijke trek, kan doorlopen tot in het vroege voorjaar met overwegend matige vangsten ijle haring in verspreide vangstgebieden.

De overige haringvisserij, met tot nu toe steeds kleine quota (in 1985 + 7700 ton totaal) speelt zich af in buiten de Noordzee gelegen gebieden, westen de Hebriden, de Ierse Noord- en Westkust en in de Keltische Zee. Hoogte-

punten van deze visserijen zijn gelegen in de maanden juli tot en met september op volle haring van goede tot uitstekende kwaliteit. Voor de rest van het jaar kunnen redelijke tot matige vangsten van gemengde kwaliteit volle, paairijpe en ijle haring in deze gebieden worden gemaakt.



## Bijlage 2. Het aan- en invoerassortiment van haring

Tot in de zestiger jaren is de aanvoerverhouding van gezouten en verse produkten over het algemeen vrij constant gebleven. Hierbij was de gezouten aanvoer het belangrijkste. Vanaf medio zestiger jaren deed het diepgevroren produkt zijn intrede in de haringaanvoer. Gedurende latere jaren heeft dit produkt steeds meer terrein gewonnen ten koste van verse en gezouten produkten.

### Assortiment gezouten haring

Tot in de vijftiger jaren vond de aanvoer van in verschillende gradaties gezouten haring - in tonnen van + 90 kg - overwegend plaats tijdens het haringseizoen door de loggervloot. Dit aanvoerbeeld werd later gecontinueerd door de nieuwe zijtrawlers, de hektrawlers en de eerste generatie vrieshektrawlers, alhoewel in de aanvoer van de nieuwe zijtrawlers en de hektrawlers een ruimer aandeel was toebedacht voor verse aanvoer. Het aanvoerpatroon van gezouten haring in tonnen verliep in grote lijnen tijdens het haringseizoen als volgt:

Medio mei-medio juli:	Lichtgezouten, gekaakte maatjes, sortering klein en groot.
(combinatie periode loggers)	Gezouten, gekaakte koelhuismaatjes, sortering klein en groot.
Medio juli-september:	Gezouten, gekaakte pekelharing, sortering volle en ijle.
Oktober-december :	Zwaargezouten ongekaakte (steur)haring ongesorteerd volle en ijle.

Door het optreden van de haringworm met als gevolg diepvriesconservering, deed in de zestiger jaren een nieuw produkt, het gezouten diepgevroren maatje, zijn intrede. Naast gezouten haring in tonnen werden nu ook gezouten/diepgevroren maatjesharing in emmerverpakking (inhoud 5 kg) en pakken van respectievelijk + 23 en 14 kg verpakt in plastic zak en kartonnen doos aangevoerd. Door het debacle in de haringvisserij en het opvoeren van het zeevriezen in de loop van de zeventiger en de reeds verstreken tachtiger jaren is de gezouten aanvoer enorm gedaald. Ondanks dat spanvisseren (kotters) gedurende deze jaren een bescheiden gezouten haringaanvoer in hun sector hebben opgebouwd.

Huidige gezouten haringaanvoer bestaat dan ook in zijn algemeenheid nog slechts uit een tijdens het voorseizoen gering aantal aangevoerde tonnen gesorteerde/gekaakte/lichtgezouten maatjes en minieme hoeveelheden gesorteerde/gekaakte/lichtgezouten/diepgevroren maatjes nagenoeg geheel verpakt in emmers. Verder worden in het naseizoen - voorheen zwaartepunt van de gezouten aanvoer - tonnen (on)gesorteerde (gemengd volle en ijle) ongekaakte zwaargezouten haring aangevoerd. Deze haring - voorheen in houten nu in plastic vaten - is momenteel overwegend alleen afkomstig van de spanvisserij. De voorheen al matige aanvoer van gezouten haring (steurharing) tijdens de wintermaanden is nu vrijwel tot nul gereduceerd.

### Assortiment verse haring

In de vijftiger jaren bestond ongeveer een derde van de totale haringaanvoer in eerste instantie uit de vrijwel uitsluitend verse haringaanvoer van de oude IJmuidense zijtrawlers, de kotters en een deel der loggeraanvoer. De verse haringaanvoer concentreerde zich vooral in het najaar met een uitloop naar de eerste wintermaanden (spanvisserij). Afhankelijk van marktregulerende maatregelen werden tijdens de combinatieperiode (maatjestijd) met ijs gemengde haring in tonnen door loggers aangevoerd. Zowel zijtrawlers nieuwe stijl als hektrawlers continueerden, met uitzondering van de tonnen "ijsharing" en wat meer ruimte voor de verse t.o.v. de zoute, het beeld van de loggeraanvoer. Naast de winteraanvoer van de spanners, kreeg de ongeregelde winteraanvoer van verse haring door loggers een verdere stimulans door verlenging van de haringvisserij tijdens de wintermaanden door de trawlers.

Waar voorheen vrijwel alle verse haring als bulkclading was aangevoerd, werd ter verbetering van de kwaliteit van de verse aangevoerde haring in 1965 een premieregeling van kracht waarbij een der voorwaarden was, dat verse haring wil-

de zij voor premie in aanmerking komen in kisten van 25 kg moesten worden aangevoerd. Jarenlang is ingevolge deze regeling dan ook een deel der verse haring al of niet gesorteerd in premiekisten (Biesheuveltjes) aangevoerd. Het met succes toepassen van het diepvriesprocedé enerzijds, en de quoterings anderzijds, had tot gevolg dat in latere jaren de aanvoer van verse haring zelfs terugliep en zelfs een aantal jaren werd beëindigd. In het najaar van 1982 kwam de aanvoer van verse haring door het openstellen van de Zuidelijke Noordzee voor de haringvisserij weer op gang.

Aanvoer van verse haring wordt momenteel nagenoeg geheel alleen door de kottersector verzorgd. Aanvoer vindt plaats tijdens de periode oktober-maart, met tijdens de eerste maanden overwegend volle haring van goede tot uitstekende kwaliteit, later teruglopend naar ijle haring met een matige kwaliteit.

Aan de jaren geleden ingestelde verplichting om alle verse haring direct aan boord te verpakken in 40 kg kisten wordt al te makkelijk de hand gelicht vanwege het gebrek aan kisten. Hierdoor wordt nog steeds de gehele of een deel van de lading als bulk aangevoerd. De aanvoer van verse haring door vrieshektrawlers bestaat alleen uit kleine partijen haring welke eventueel aan het eind van de reis nog in de koeltanks aanwezig waren en door de bemanning niet meer konden worden verwerkt.

#### Assortiment diepgevroren haring

Aanvoer van diepgevroren haring heeft een grote vlucht genomen. Begonnen met het alleen maar invriezen van de eerste maatjesharing (gekaakt en diepgevroren) werd in latere jaren door uitbreiding van de diepvriescapaciteit gedurende het gehele haringseizoen, en in mindere mate tijdens de winter, diepgevroren haring aangevoerd. In navolging van de verse haring was voor de diepgevroren haring ook jarenlang een premieregeling ter bevordering van de aangevoerde kwaliteit van kracht.

In de huidige aanvoer van diepgevroren haring komt kleinverpakking van 14 kg niet meer voor. De hoeveelheden maatjesharing ingevroren in emmers zijn sterk gereduceerd, terwijl pakken gekaakte maatjes vrijwel zijn verdwenen. De huidige diepgevroren haringaanvoer, vindt wegens restricties op de haringvisserij nagenoeg alleen maar plaats in het haringseizoen met als hoogtepunten juni tot en met september en december (Kanaalvisserij). Deze aanvoer bestaat nagenoeg geheel uit al of niet gesorteerde, verder onbewerkte ingevroren pakken haring van + 23 kg.

Recapitulerend kan men stellen dat door het bewust kiezen voor het diepvriesprocedé aan boord der trawlervloot de wijze van conservering niet meer afhankelijk is van de soort gevangen haring. Afgezien van eventuele sortering worden slechts enkele concessies gedaan t.a.v. veredeling en een andere wijze van conservering. Deze bestaan uitsluitend uit het in de beginfase van het haringseizoen kaken en lichtzouten van maatjesharing en in het naseizoen zwaarzouten van ongekaakte haring. Overigens geringe hoeveelheden welke al of niet gevroren verpakt worden in emmers of in tonnen (voorseizoen) of uitsluitend in tonnen (naseizoen). De rest van de aanvoer bestaat uit grote hoeveelheden diepgevroren verder onbewerkte haring (maatjes, volle en ijle).

Wegens het nog ontbreken van diepvriesfaciliteiten is bij de kottervisserij de verwerking en conservering van de haring afgestemd op het in de voorzomer kaken en in tonnen lichtzouten van over het algemeen maatjesharing. In de periode oktober tot en met maart vindt het grootste deel van de haringaanvoer plaats. Deze bestaat uit verse al of niet geijdsde haring en een klein deel als zwaargezouten ongekaakte haring.

#### Importassortiment

Import uit Denemarken bestaat vooral uit kleine maatjesharing gedurende de zomermaanden. Het grootste deel hiervan wordt geïmporteerd in verse (geijdsde en gekoelde) toestand in kisten van overwegend 25 kg inhoud of in bevroren toestand in kisten of cartons. Een ander deel wordt door Nederlandse bedrijven in Denemarken zelf tot gekaakte, lichtgezouten maatjes verwerkt waarna zij in tonnen,

eventueel diepgevroren in emmers naar Nederland worden verzonden.

Van de uit Ierland en het Verenigd Koninkrijk afkomstige overwegend grote volle haring, o.a. gebruikt door de rokerijen, bestaat het grootste deel uit gezouten (steuer)haring; de rest uit bevroren en verse soortgelijke haring. Import uit deze landen is het meest geconcentreerd in de nazomer en de herfst. Een deel van de import loopt mede over in Ierland en het Verenigd Koninkrijk gevestigde Nederlandse ondernemingen. Directe aanlandingen van vissersvaartuigen uit deze landen in Nederlandse havens komen voor, doch zijn geen regel.

De haring geïmporteerd uit overige landen wordt voornamelijk in verse (overwegend Zweden) en bevroren (overwegend Noorwegen) toestand geïmporteerd.

Onder invloed van de toegenomen eigen Nederlandse haringaanvoer zijn de laatste jaren de importen uit het buitenland gedaald, met uitzondering van de verse import uit Zweden welke zich in die jaren verdubbelde.

## VOORZIENINGSBALANS VAN DE EEG VOOR HARING (1) EN ZICHTBAAR VERBRUIK (tonnen)

	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983 (2)
1. Invoer extra EEG waarvan vers bevoren	129.871 87.312 42.559	125.370 76.031 49.339	143.976 74.768 69.208	148.013 70.811 77.202	151.365 83.391 67.974	152.037 95.342 56.695	142.354 98.393 43.961	130.883 105.425 25.458	137.664 115.074 22.590
2. Invoer intra EEG waarvan vers bevoren	126.134 90.309 35.825	113.208 79.127 34.081	78.817 51.315 27.502	72.702 44.690 28.012	84.035 53.161 30.874	107.807 76.536 31.271	119.327 88.098 31.229	122.898 91.063 31.835	120.311 92.491 27.820
3. Uitvoer extra EEG waarvan vers bevoren	16.296 4.181 12.115	11.521 3.127 8.394	9.376 3.830 5.546	6.487 3.445 3.042	6.776 3.109 3.667	6.457 3.101 3.356	19.898 7.953 11.945	41.541 22.624 18.917	66.573 51.448 15.125
4. Uitvoer intra EEG waarvan vers bevoren	113.029 87.010 26.019	102.608 75.853 26.755	80.789 57.424 23.365	72.076 49.397 22.679	81.443 53.666 27.777	104.863 77.514 27.349	143.230 113.304 29.926	147.529 114.845 32.684	142.291 115.775 26.516
5. Saldo op de handels- balans (1-3)	113.575	113.849	134.600	141.526	144.589	145.580	122.456	89.342	71.091
6. Vangsten	526.054	331.150	200.860	116.017	109.723	123.557	194.372	223.004	228.935
7. Uit de markt genomen hoeveelheden	n.b.	n.b.	n.b.	907	2.953	3.317	18.103	31.723	21.821
8. Zichtbaar verbruik (5+6-7)	639.629	444.999	335.460	256.636	251.359	265.820	298.725	280.623	278.205

(1) In gehele staat, vers - gekoeld en bevroren

(2) Buitenlandse handel : voorlopige gegevens

n.b. : niet beschikbaar

BRON : vangsten en uit de markt genomen hoeveelheden : CRONOS en DG XIV  
buitenlandse handel : NIMEXE

Bijlage 3.2 Bestemming van de haring die in Nederland wordt verwerkt en/of verhandeld (tonnen) (geraamd)

Maatjesharing/binnenland	20.000
export/gezouten haring/tonnen	23.000
export/gezouten haring/filets	4.000
export/verse haring/heel	4.000
export/haringlappen/vers/diepgevroren/gezuurd	6.000
marinades/eindprodukten	12.000
export/diepgevroren haring	15.000
gerookte produkten	6.000
volconserveren	2.000
Totaal	92.000

NB. De bijlage is gecorrigeerd voor interne leveringen tussen Nederlandse bedrijven. De gezouten haring die bijvoorbeeld wordt geleverd aan rokerijen is uitsluitend opgenomen onder het hoofd "gerookte produkten".

Bijlage 3.3 Uitvoer van gezouten haring uit Nederland (tonnen)

	1982	1983	1984
West-Duitsland	13.148	12.357	11.284
België	1.138	1.484	1.374
Israël	1.155	1.064	920
Polen	-	1.160	-
Overige landen	1.205	1.772	1.364
Totaal	16.646	17.837	14.942

Bron: CBS.

Bijlage 3.4 Invoer van gezouten haring in West-Duitsland (x 1000 ton)

	1982	1983	1984
Gezouten haring			
Totale invoer gezouten haring (excl. filets)	15,3	14,5	13,1
w.v. Nederland	13,1	12,4	10,9
Ierland	1,1	1,7	1,5
Overige landen	1,1	0,4	0,7

Bron: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

Bijlage 3.5 Omvang van de Duitse markt voor eindprodukten van gezouten haring  
(x 1000 ton produktgewicht)

	1982	1983	1984
<u>Marktomvang</u>	13,7	14,5	.
<u>Duitse produktie</u>	11,1	11,4	.
<u>Invoer</u>	2,6	3,1	2,2
w.v. Nederland	1,4	1,6	1,4
Ierland	0,3	0,9	0,7
Denemarken	0,5	0,6	0,1

Bron: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

Bijlage 3.6 De invoer van verse haring in West-Duitsland (x 1000 ton)

	1982	1983	1984
<u>Uit:</u>			
Nederland	4,1	4,1	4,0
Denemarken	11,5	15,0	8,7
België/Luxemburg	4,0	2,6	1,0
Frankrijk	3,3	3,5	0,4
Noorwegen	1,4	2,4	5,0
Overige landen	0,8	1,6	1,7
<u>Totaal</u>	25,1	29,2	20,8

Bron: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

Bijlage 3.7 Invoer van haringlappen (vers, diepgevroren en zuur) in  
West-Duitsland (x 1000 ton)

		1982	1983	1984
<u>Verse haringlappen</u>	<u>totaal</u>	37,4	43,0	46,6
en filets w.v.	Nederland	0,6	0,9	2,2
<u>Diepgevroren haring-</u>	<u>totaal</u>	21,9	23,3	20,3
lappen en filets w.v.	Nederland	0,3	0,4	0,7
<u>Zure haringlappen</u>	<u>totaal</u>	4,5	4,1	4,3
w.v.	Nederland	0,2	0,2	0,3

Bron: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

Bijlage 3.8 Uitvoer van zure haring en haringconserven uit Nederland (tonnen)

	1981	1982	1983	1984
Frankrijk	667	874	743	900
België	457	466	484	672
West-Duitsland	3251	3864	4045	4550
Verenigd Koninkrijk	275	247	258	314
Overige landen	275	349	471	564
Totaal	4925	5800	6001	7002

Bron: CBS.

Bijlage 3.9 Invoer van zure haring en haringconserven (eindprodukten)  
in West-Duitsland (tonnen)

	1982	1983	1984
Nederland	4203	3773	4322
Denemarken	2204	1955	3122
Polen	256	140	-
Zweden	131	67	85
Ierland	120	484	97
Overige landen	79	94	25
Totaal	6993	6513	7651

Bron: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

Bijlage 3.10 Verbruik van haringmarinades en volconserven in West-Duitsland

	1965	1970	1975	1982	1983
Nationaalverbruik (x1000 ton)	108	125	128	102	97
Verbruik per hoofd in kg	1,84	2,02	2,06	1,66	1,58

Bron: Jahresbericht über die Deutsche Fischwirtschaft.

Bijlage 3.11 Invoer van diepgevroren haring in West-Duitsland (tonnen)

	1982	1983	1984
Uit:			
Nederland	3095	3825	4899
Noorwegen	1167	2396	1714
Zweden	951	454	230
Denemarken	279	358	327
Canada	834	-	-
Overige landen	1326	1036	400
Totaal	7652	8069	7570

Bron: CBS.

Bijlage 3.12 Uitvoer van diepgevroren haring uit Nederland naar andere EG-landen (tonnen)

	1982	1983	1984
West-Duitsland	3180	3806	5391
België	2383	2730	3082
Overige landen	455	483	502
Totaal	6018	7019	8975

Bron: CBS.

Bijlage 3.13 Uitvoer van diepgevroren haring uit Nederland naar landen buiten West-Europa (tonnen)

	1982	1983	1984
Polen	7902	4430	21713
Japan	3254	1740	6340
Overige landen	289	1678	4091 1)
Totaal	11445	7848	32144

Bron: CBS.

1) Waarvan Afrika 3559 ton.

Bijlage 3.14 Export van gerookte haring uit Nederland (tonnen)

	1982	1983	1984
West-Duitsland	590	485	504
Griekenland	1099	1008	1010
Egypte	432	225	-
Overige landen	510	608	853
Totaal	2631	2326	2367

Bron: CBS.



Bijlage 3.15 Omvang van de markt voor gerookte haring in West-Duitsland  
(tonnen)

	1981	1982	1983	1984
Duitse produktie (incl. sprot)	2731	4127	2656	.
Invoer uit:				
Nederland	655	590	485	658
België	25	19	53	42
Denemarken	50	37	42	24
Totaal	730	646	580	724
Totale marktomvang	3386	4717	3236	.

Bron: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

#### Bijlage 4. Historische afzetsituatie

Bij een beschrijving van de hedendaagse afzetsituatie voor het Nederlandse haringprodukt in binnen- en buitenland past als achtergrond een terugblik op een historische situatie. Hiervoor is een periode gekozen van jaren na de tweede wereldoorlog, waarin de haringaanvoer het grootst was. Al was het alleen maar om te stellen dat toenmalige grote aanvoeren uiteindelijk toch bevredigend werden afgezet, vaak onder moeilijker omstandigheden dan nu het geval is. Te denken valt hierbij aan bederfelijkheid van de produkten (vers en gezouten maatjes), transport en opslagproblemen. Problemen die door invoering van het diepvriesprocedé en vooruitgang op het gebied van koeling grotendeels zijn ondervangen, zij het na kostbare investeringen en bij stagnatie van de afzet snel oplopende opslag- en transportkosten.

Voor de terugblik in het verleden is gekozen voor de situatie in de jaren vijftig. Een, zo hier al van gesproken kan worden in de visserij, stabiele periode met aanvoeren die qua hoeveelheid vergelijkbaar zijn met mogelijk toekomstige aanvoeren. Als hoogtepunt hierbij zijn de jaren 1952 tot en met 1954 gekozen.

Gemiddelden per jaar x 1000 kg						
Situatie in de jaren vijftig				Situatie 1952/1954		
Aanvoer	Invoer	Uitvoer		Aanvoer	Invoer	Uitvoer
36700	3800	14900	Vers	45200	4200	11700
81200 1)	800	47000	Gezouten	97900 1)	100	55400
-	100	14300	Bereid en	-	100	18800 2)
117900	4700	76200	verduurzaam	143100	4400	85900

1) Incl. gekaakte haring 40000 resp. 46600 ton.

2) Incl. gerookte en gedroogde produkten 5600 resp. 7800 ton.

Invoer werd voornamelijk betrokken uit Noorwegen en België. In latere jaren kwam het niveau van ingevoerde hoeveelheden hoger te liggen, terwijl het invoerbeeld verlegd werd naar het Verenigd Koninkrijk en Ierland. Momenteel zijn de Scandinavische landen weer het belangrijkste voor de invoer.

In zijn algemeenheid werd gemiddeld per jaar op de binnenlandse markt respectievelijk 46400 en 61600 ton afgezet. Een groot deel hiervan was maatjesharing en haring die na verduurzaming in de verwerkende bedrijven bestemd was voor de Nederlandse consument. De uitvoer verliep als volgt:

Gemiddelden per jaar x 1000 kg						
Situatie in de jaren vijftig				Situatie 1952/1954		
Vers	Gezouten	Verduurz.		Vers	Gezouten	Verduurz.
3500	11800	1500	België	2300	11600	1400
7900	8700	-	West-Duitsland	5600	8400	100
-	7900	-	Rusland	-	15600	-
2400	8500	700	Verdere Oostblok	2500	10400	1200
1100	10100	12100	Overige landen	1300	9400	16100
14900	47000	14300		11700	55400	18800

Export naar België bleef in die periode vrijwel stabiel, met een lichte verschuiving ten gunste van de verse haring. Gedurende volgende decennia onderging de export naar onze zuiderburen een flinke daling.

In de export naar West-Duitsland trad een geleidelijke verschuiving op van gezouten haring naar verse haring, zodat aan het eind van de jaren vijftig de export vooral uit verse haring bestond. West-Duitsland werd in latere jaren de belangrijkste afnemer van haringprodukten.

Voor wat de uitvoer van haring naar de Oostbloklanden betreft, verliep de export naar Rusland van jaar op jaar met grote fluctuaties van 30000 ton tot

nihil. Polen gaf hetzelfde beeld te zien, zij het met geringere hoeveelheden. De uitvoer naar Oost-Duitsland en naar Tsjechoslowakije (vers) verliep daarentegen veel gelijkmatiger. De uitvoer naar het Oostblok besloeg in die jaren ruim eenkwart van de totale export. In de jaren 1952/1954 zelfs ongeveer 35%. Samenstelling van deze uitvoer bestond grotendeels uit zeegesteurde en aan de wal omgepakte haring. Na de jaren vijftig is de export naar het Oostblok zo goed als stil komen te liggen. Sinds kort is er weer export op gang gekomen naar het Oostblok. Dit betreft nagenoeg alleen uitvoer van bevroren haring naar Polen.

Haring met bestemming naar overige landen was grotendeels bestemd voor Frankrijk, Noorwegen, Israël en de Verenigde Staten.

Export van gerookte haring verliep voornamelijk naar België, Egypte en Griekenland en van gedroogde haring naar Italië. De overige verduurzaamde producten tenslotte vonden veelal naast België en Oost-Duitsland hun bestemming naar markten in Afrika en het Verre Oosten.

## Bijlage 5. Toekomstverwachting afzet naar het Oostblok

Een belangrijke factor voor het verloren gaan van vroegere afzetmarkten voor haring in de Oostbloklanden is, dat deze landen in de loop der jaren hun visserijcapaciteit enorm hebben uitgebreid. Hierdoor konden zij op den duur hun binnenlandse markt grotendeels zelf van haring voorzien.

In de zeventiger jaren is hier een eind aan gekomen toen, meerdere kuststaten waaronder Canada, de Verenigde Staten en de EEG-landen visserijgrenzen in gingen stellen ter bescherming van hun eigen visserij. Hierdoor werden schepen van het Oostblok uit gebieden waar voorheen door hen druk op haring, makreel en horsmakreel werd gevist geweerd.

Door het Oostblok is voor het verloren gaan van deze wateren naar compensatie gezocht en gedeeltelijk gevonden door de visserijcapaciteit te verleggen naar tot dan toe niet bezochte gebieden, veelal gelegen in diepere wateren. Gezien de aangelande hoeveelheden is men redelijk hierin geslaagd. Binnen het aanvoerpakket zijn echter verschuivingen opgetreden van bekende naar "onbekende" vissoorten. Van pelagische vissoorten zoals haring, makreel en horsmakreel wordt momenteel belangrijk minder aangevoerd in vergelijking met vroeger. Hierdoor is in die landen een vraag ontstaan naar buiten toe van haring. Die vraag wordt nog versterkt doordat de haring over het algemeen tot die vissoorten behoort welke een aanvaardbaar prijsniveau hebben en ondanks "substitutieprodukten" nog steeds de voorkeur geniet van de verwerkende industrie en de consument in het Oostblok. Een groot deel van hun verwerkende industrie is ondergebracht op de vloot. Op de schepen kan haring verwerkt worden tot gezouten, bevroren en bereide en verduurzaamde produkten zoals gerookt, ingeblikt, etc.

De verwachting is dat de import van Rusland, Polen en Oost-Duitsland samen nog met 300.000 tot 400.000 ton zal stijgen van voornamelijk pelagische vissoorten waarvan haring en makreel een belangrijk deel uitmaken.

Gezien de in de tachtiger jaren gegroeide export van haring van het Verenigd Koninkrijk, Ierland, Canada, Noorwegen en IJsland naar de Oostbloklanden, waarvan veel d.m.v. over the-side-sales (verkopen direct overgeladen van schip naar schip) geschiedt, is deze markt al gedeeltelijk opgevuld. Of voor Nederland hier een effectief afzetgebied kan ontstaan is afhankelijk van:

- 1 het vinden van een juiste handelsingang in vooral Rusland;
- het verkrijgen van lonende opbrengsten;
- de ontwikkeling van de haringstand in de Baltische Zee;
- de bereidheid om onzerzijds aan ruilhandel te doen (het ene produkt ruilen voor het andere);
- het opzetten van gezamenlijke joint-ventures;
- voorkeur voor bepaalde conserveringsmethoden, etc.

Bij dit laatste dient men te bedenken dat bijvoorbeeld de Russische verwerkende industrie, ondanks het voorrang verlenen aan het tot stand komen van diepvriesketens nog steeds voornamelijk is afgestemd op gezouten (haring)produkten.